Суп из зубатки с овощной заправкой

Что нужно:

- зубатка - 1 кг;
- картофелины - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- сметана - 100 г;
- укроп - 1 пучок;
- кориандр молотый, соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Рыбку нарезаем небольшими кусочками, и по возможности максимально удаляем косточки. Варим 10 минут. Сливаем первый бульон. Заливаем новую воду и доводим до кипения.
3. Лук меленько нарезаем и обжариваем до лёгкой золотистости.
4. Затем добавляем к нему натёртую морковь, закладываем сметану, хорошенько солим и перчим, всё перемешиваем. Тушим 10 минут.
5. Картофель нарезаем кубиками, отправляем в суп, солим и варим 20 минут.
6. Перекладываем овощную заправку в суп. Затем мелко нарезаем укроп и также отправляем в суп.
7. Всыпаем кориандр, тут каждый решает больше или меньше, зависит от вашего вкуса. Перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё 15 минут.