

Zupa hiszpańska

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

**6 średnich ziemniaków,
marchewka,**

**por,
zielona pietruszka,
3-4 kostki rybnych filetów,
liść laurowy,
cebula,
2 ząbki czosnku,
oliwa z oliwek,
pieprz,
sól,
wegeta.**

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 10 PLN
Kaloryczność: 563 kCal

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 6 szt.
- marchewka - 1 ząbek(ząbki)
- cebula - szczypta szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do 3/4 garnka zimnej wody wrzucić obrane ziemniaki (w całości), do tego marchewkę pokrojoną w większą kostkę, por, liść laurowy, cebulę pokrojoną na ćwiartki i 2 ząbki czosnku, wlać 2 łyżki oliwki z oliwek i gotować aż ziemniaki zaczną mięknąć, następnie wrzucić kostki rybne i poczekać aż wszystko się ugotuje, przyprawić wegetą, solą i pieprzem, posypać zieloną pietruszką.

Jak podawać?

6 średnich ziemniaków,
marchewka,

por,
zielona pietruszka,
3-4 kostki rybnych filetów,
liść laurowy,
cebula,
2 ząbki czosnku,
oliwa z oliwek,
pieprz,
sól,
wegeta.