

## ZUPA RYBNA WATERZOOI Z GRATINAMI



### Składniki (1 porcja):

- Gratiny z serem Ementaler i śmietanką 100g
- Pstrąg 150g
- Ziele angielskie 1g
- Liść laurowy 1g
- Czarny pieprz 2g
- Cebula 50g
- Marchewka 30g
- Seler korzeniowy 30g
- Pietruszka - korzeń 30g
- Natka pietruszki 0,2g
- Sól 3g
- Masło 15g
- Śmietana 33% 40g

### Zupa rybna Waterzooi z gratinami

#### Sposób przygotowania:

Ryby pozbawić ości, filety odstawić na bok. Szkielety ryb przełożyć do garnka. Dodać marchewkę, selera, Ziele angielskie, liść laurowy oraz ziarna pieprzu. Rosół gotować przez 20 min. Scedzić. Gotować do momentu, aż rosół zredukuje się do połowy. Na maśle zeszklić cebulę, zalać rosół, dodać śmietany. Gotować. Zmiksować na gładką masę. Doprawić solą, pieprzem. Dodać warzywa pokrojone w paski. Posoloną rybę przełożyć do garnka. Doprowadzić do wrzenia.

Gęstą zupę można podawać jako drugie danie z gratinami Aviko.



**Podane z uśmiechem!**