



Рулетики из рыбы или рыбного филе выглядят в супе очень оригинально и красиво, а о вкусовых качествах не стоит говорить - лучше попробовать! Очень вкусно.

Ингредиенты на 3 л воды:

- филе рыбы (любой, но желательно потоньше) -1 шт.
- картофель - 2-3 шт.
- лук - 1-2 шт.
- морковь - 1 шт.
- сливки (или сметана) - 100-150 г
- сухое белое вино - 100 мл
- зелень
- соль
- перец

Приготовление:

Филе рыбы при необходимости разрезать по толщине (если толстое), посолить, поперчить.



Затем филе нарезать



на тонкие полоски шириной 2-3 см и длиной - 8-10 см.



Свернуть небольшие рулетики (роллы) и склоть их зубочистками.



На сковороде с небольшим количеством растительного масла лук довести до прозрачности, добавить морковь, нарезанную кубиками или небольшой соломкой и немного тушить (чтобы морковь стала мягче). Затем добавить вино и сливки (или сметану), довести до кипения.

Картофель нарезать небольшими кусочками и бросить в кипящую подсоленную воду. Через 5-10 минут - опустить в бульон рыбные рулетики (вместе с зубочистками) и ещё через минут 5 вылить приготовленный соус.

Варить ещё 5 минут, добавить зелень. Суп с рыбными рулетиками готов!

При подаче аккуратно с помощью вилки удалить зубочистки из рыбных рулетиков.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-pervyie }{loadposition new}