



LEKKA ZUPA WARZYWNA Z KLOPSIKAMI Z ŁOSOSIA

Składniki:

- 2 szt. młodej marchewki
- 6 – 7 strąków zielonego groszku
- 5 – 6 szt. zielonych szparag
- 5 – 6 szt. żółtej fasolki szparagowej
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 150 g łososia
- zielona część dymki
- koperek
- ½ jajka
- sól
- pieprz

Wykonanie:

- łososia zmixować z dymką, koperkiem i jajkiem na gładką masę oraz doprawić solą i pieprzem
- następnie zwilżyć dłonie wodą i uformować z łososia kulki wielkości orzechów włoskich
- marchew i por pokroić w kostkę, fasolkę i szparagi pokroić na kawałki o długości 1 cm, ze strąków zielonego groszku wybrać kulki – nie mieszać pokrojonych warzyw
- do garnka nalać około 750 ml wody i zagotować marchew z fasolką, liściem laurowym oraz zielem angielskim
- po 5 minutach gotowania do garnka dorzucić pozostałe warzywa i dalej gotować, aż marchewka i fasolka będą tylko lekko twarde
- następnie do gotującej zupy delikatnie włóż kulki łososia i dalej gotować przez około 5 minut

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES oraz Agaty Jędraszczak, autorki bloga kulinarnego: kuchniaagaty.pl