

BOŻE NARODZENIE – TRADYCYJNIE I NOWOCZEŚNIE

Przepis do pokazu:

ZUPA-KREM Z ŁOSOSIA

składniki dla 4 osób:

6 plastrów wędzonego łososia
1,5 szklanki mleka
2 łyżeczki przecieru pomidorowego
3 łyżki masła
1 kostka rosółowa (rybna lub drobiowa)
2 łyżki mąki ziemniaczanej
3 łyżki słodkiej śmietany
pomidorki koktajlowe
posiekany koperek

3 plastry łososia, przecier masło, kostkę rosółową, mąkę oraz mleko duś przez 10 minut. Zmiksuj. Pokrój resztę łososia w cienkie paseczki. Dodaj śmietanę, koperek i gotuj jeszcze 2 minuty. Podawaj udekorowany małymi pomidorkami.