



Domowy bulion rybny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bulion rybny może być bazą do zupy rybnej, sosów lub risotto z owocami morza.

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Kawałki ryb dokładnie opłucz pod zimną wodą. Usuń skrzela i oczy, aby bulion nie nabrał gorzkiego smaku.

Krok 2
Wszystkie warzywa obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Cebulę przekrój na pół i opal na suchej patelni, aż zbrązowieje – nada to wywarowi głębszego aromatu.

Krok 3
Do dużego garnka włóż kawałki ryb, warzywa, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i natkę pietruszki. Zalej całość zimną wodą.

Krok 4
Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 40-50 minut, regularnie zbierając szumowiny z powierzchni.

Krok 5
Gotowy bulion przecedź przez gęste sito, aby uzyskać klarowny wywar. Dopraw solą według własnego smaku. Smacznego!

Składniki:

- 1 kg kawałków ryb słodkowodnych
- 1 marchewka
- 1 korzeń pietruszki
- 1/4 selera korzeniowego
- 1 cebula
- 1 por
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- 2 gałązki natki pietruszki
- 2 litry zimnej wody
- sól

Wskazówki

Dodaj kawałek świeżego imbiru podczas gotowania, aby bulion zyskał delikatnie rozgrzewający akcent – idealny na zimowe wieczory!

Bulion możesz przechowywać w porcjach w zamrażalniku. Dobrze przechowywany bulion może leżeć w zamrażalniku do 6 miesięcy.