Рыбный суп "Минтай с овощами в сметане"

Что нужно:

- минтай - 1 кг;
- сметана (20%) - 300 г;
- картофель - 4 шт;
- морковь - 2 шт;
- лук репчатый - 1 шт;
- сливочное масло - 50 г;
- перец ласточка - 1 шт;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец, прованские травы - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Рыбу нарезаем на кусочки толщиной с палец.
3. Варим её 10 минут, воду сливаем, заливаем новую, доводим до кипения и варим ещё 10 минут. Затем уменьшаем огонь до минимума. Будем пока заниматься овощами.
4. Картофель нарезаем кубиком, но достаточно крупным.
5. Отправляем картофель на сковороду, солим и обжариваем 10 минут. Затем к нему добавляем мелко нарезанный лук.
6. Далее к овощам добавляем нарезанный не крупно перец.
7. Затем туда же отправляем нарезанную полукружочками морковь.
8. Затем к овощам добавляем сметану и прованские травы.
9. Перемешиваем и тушим 10 минут.
10. Добавляем овощи к рыбе, перемешиваем. Огонь пока не выключаем.
11. Затем солим, перчим и добавляем сливочное масло.
12. Тщательно перемешиваем.
13. Добавляем мелко нарезанную зелень и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.