



REGENERUJĄCA ZUPA Z ŁOSOSIEM

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŚREDNI

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt.
posiekanej cebula – ½ szt.
oliwa – 1 łyżka
bulion warzywny – 0,5 l
ogórki kiszone – 2-3 szt.
sok z ogórków kiszonych – 1 kubek
ziemniaki – ½ kubka (pokrojone w kostkę)
seler – 2 łyżki (pokrojony w kostkę)
marchew – 2 łyżki (pokrojona w kostkę)
liść laurowy – 1-2 szt.
ziele angielskie – 1-2 szt.
śmietanka 30% – 1 łyżka
polędwica z dorsza – 0,1 kg (pokrojona w kostkę)
koperek – 1 łyżeczka (posiekany)



Moglibyśmy tu napisać, że to pyszna i pożywna zupa, która rozgrzewa i stawia na nogi, i oczywiście byłaby to prawda. Ale powiedzmy sobie to wprost, pod hasłem zupa regenerująca kryje się nasz autorski sposób na kaca. Nasi niezależni eksperci próbowali wielu metod i zgodnie uznają, że zupa z łososiem jest w ścisłej czołówce pod względem skuteczności i wygrywa smakiem.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek coś na tłuściec czyli – podsmażanie cebuli. Rzecz jasna na oliwie – gdyby ktoś z Was jeszcze nie do końca ogarniał otaczającą go rzeczywistość.
2. Do niej dodajemy obrane i pokrojone w kostkę albo jakkolwiek ziemniaki, marchew, selera, ziele angielskie i liść laurowy. Patrzymy jak całość się smaży i od czasu do czasu, leniwie przewracamy na drugą stronę tak żeby spiekło się równomiernie.
3. Kiedy dokonamy już tego, skomplikowanego dziś, dzieła – czas przełożyć całość do większego naczynia, które zalejemy bulionem warzywnym. I będziemy gotować, a właściwie będzie gotował się sam a my będziemy mieli czas na patrzenie w niesprecyzowaną dal lub przypominanie sobie nocnych dokonań (oklaski). Zupa regeneracyjna właśnie zaczyna materializować się na naszych oczach.
4. Do gotującego się bulionu dodajemy ogórki kiszane, wcześniej lekko starte (lepiej kupić więcej, ogórki mają tak doskonały smak...) oraz sok z ogórków. Całość doprawiamy śmietanką i, patrząc w dowolnie wybrany punkt, gotujemy.
5. Łososia MOWI i dorsza kroimy w kostkę – to także świetna odpowiedź na to, co jeść w Sylwestra? Obie rybki wrzucamy do gotującego się wywaru i nasza zupa na kaca jest już prawie gotowa.
6. Całość doprawiamy solą i pieprzem, a potem w celach zachowania godności i ulepszeń wizualnych posypujemy koperkiem i różowym pieprzem. Ten ostatni punkt ma znaczenie w gruncie rzeczy tylko i wyłącznie autosugestywne ale i tak warto go wykonać – od razu poczujecie się lepiej, a zupa regeneracyjna dopiero przed Wami!



O JAKOŚĆ TEGO PRZEPISU
ZADBALIŚMY ZGODNIE
Z WIELOWIEKOWĄ
TRADYCJĄ – DBAJĄC
O MOWI AŻ OD NARYBKU.