



### Рецепт приготовления

#### Ингредиенты:

- 400 г различных овощей (картофель, свекла, морковь, лук, лук-порей, спаржевая фасоль),
- 400 г рыбного филе,
- по 2 ст. ложки масла и сметаны,
- 1 л некрепкого бульона,
  
- лавровый лист,
  
- приправа,
  
- соль,
  
- перец.

В 1 л бульона сварить овощи. Рыбу нарезать на небольшие кусочки, ополоснуть, не размораживая до конца, положить в бульон, добавить лавровый лист. Варить 20 мин. Заправить и перцем. Перед подачей на стол добавить масло и сметану.