



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.