



Chowder rybny

Esencjonalna i rozgrzewająca zupa rybna. Idealna na chłodne dni.

 Czas na High: 2 h

 Czas na Low: 3,5 h

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 1 cebule pokrojone w kostkę
- 1 por posiekany biała część
- 1 marchewka starta na grubych oczkach
- 250 g kukurydzy
- 500 ml mleka
- 1,5 l bulionu najlepiej rybnego
- 700 g filetowanej morskiej ryby u mnie flądra
- Posiekany szczypiorek i koperek
- 1 topiony serek typu ementaler
- Sól, pieprz



Wykonanie:

W misie wolnowaru ułóż wszystkie warzywa. Rybę pokrój w 1 cm kostkę. Połowę włóż do wolnowaru, drugą odłóż do lodówki. Zalej całość mlekiem i bulionem. Wybierz odpowiedni tryb. Na pół godziny przed końcem gotowania dodaj pokrojony serek topiony oraz resztę ryby. Serwuj z posiekanym koperkiem i szczypiorkiem.