Zupa rybna halaszle

Jedna z moich ulubionych zup. W wolnowarze wychodzi znakomicie, nawet bez smażenia. Ilość papryki może być dla Was zadziwiająca, ale tak jedzą Węgrzy

Czas na High: 2,5 h

Czas na Low: 3,5 h

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 duża cebula pokrojona w kostkę
- 1 por drobno posiekany
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża marchewka pokrojona w pół plastry
- 2 łodygi selera naciowego pokrojone w plastry
- 2 papryki pokrojone w plastry
- 3 łyżki słodkiej mielonej papryki
- 1 łyżka mielonego kminku lub pieprzy ziołowego
- 1 łyżeczka ostrej mielonej papryki
- 2 l bulionu najlepiej rybnego
- 1 kg filetu z karpia, szczupaka lub innej ryby słodkowodnej
- Szklanka czerwonego wina
- 2/3 szklanki zacierek lub makaronu orzo
-

Wykonanie:

W wolnowarze umieść wszystkie składniki i połowę ryby. wybierz odpowiedni czas. Na godzinę przed końcem gotowania dodaj makaron lub zacierki i pozostałą część rybiego mięsa. Serwuj z koperkiem.