Zupa z łososiem

Zupa z łososia z wolnowaru to pyszne i proste danie, które może być idealnym wyborem na obiad lub kolację w chłodne dni. W wolnowarze łosoś gotuje się wraz z warzywami i przyprawami, co daje wyjątkowy smak i aromat.

Czas na High: 3H
Czas na Low: 0 -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 15

Składniki

- Marchew – 1 szt.
- 5 - 6 szt. małych ziemniaków
- Seler – ½ szt.
- Łodygi selera - 2 szt.
- Szalotka - 2 szt.
- Papryka - 1 szt.
- Świeży filet z łososia - 400 gr.
- Sól i pieprz - do smaku
- Sok z cytryny – 3 łyżki
- Jogurt grecki – 2 łyżki
- Suchy estragon – 1 łyżeczka
-
-
-
-



Wykonanie:

• włożyć do misy wolnowaru marchewkę i łodygi selera pokrojone w krążki, ziemniaki pokrojone w większą kostkę, seler, paprykę i pokrojoną w kostkę szalotkę
• dodać filet z łososia, bez skóry i kości, pokrojony w kostki o boku 2 cm
• zalać 300 ml wody i doprawić solą i pieprzem
• ustawić wolnowar na tryb gotowania „High” i czas na 3 godziny
• wymieszać jogurt z odrobiną gorącej zupy aż osiągnie taką samą temperaturę jak zupa w misie wolnowaru, a następnie wlać mieszankę do misy
• delikatnie wymieszać i na koniec dodać sok z cytryny i estragon
• doprawić solą, jeśli to konieczne.