Рыбный суп со сметаной

Время приготовления: 50 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4x человек)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 200 г
  - Вода 1 л.
  - Картофель 300 г
  - Крахмал 1 ст. л. без горки
  - Лавровый лист 1 шт.
  - Масло сливочное для обжарки 20 г
  - Растительное масло для обжарки 1 ст. л.
  - Репчатый лук 70 г
  - Сметана 100 г
  - Соль по вкусу
  - Средний лимон 1 шт.
  - Тимьян сушеный 1 ч. л.
  - Укроп 30 г
  - Филе морской рыбы (хек, треска, ментай или семга) 400 г
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Нарезаем рыбу средними кубиками
2. Очищаем и мелко нарезаем лук. Измельчаем зубчик чеснока.
3. На сковороде растапливаем сливочное масло. Добавляем к нему растительное. Выкладываем лук и чеснок, и пассеруем их на среднем огне около 3-4 минуты до полупрозрачности.
4. Добавляем тимьян. Жарим лук еще пол минуты и убираем сковороду с огня.
5. Очищаем картофель и нарезаем его небольшими кубиками.
6. Заливаем картофель 1 л воды, кладем лавровый лист и варим 10 минут.
7. Выкладываем в кастрюлю рыбу, пассерованный лук и мякоть томатов в кубиках, предварительно слив из них жидкость.
8. Варим суп еще 10-15 минут на маленьком огне. За 5 минут до готовности солим по вкусу.
9. Отрезаем 3-4 тонких колечка лимона для подачи. С остального куска снимаем цедру, необходимо 2 ч.л. цедры.
10. Перемешиваем сметану с крахмалом, чтобы не было комочков.
11. Набираем половником 100 мл горячего бульона из супа и постепенно вливаем в сметану. Хорошо перемешиваем.
12. Кастрюлю снимаем с плиты. Всыпаем цедру лимона.
13. Постепенно вливаем сметану с бульоном, хорошо помешивая. Ставим суп снова на плиту и доводим до кипения.
14. Снимаем кастрюлю с огня и даем блюду настояться 15 минут. Рыбный суп с помидорами и сметаной готов. В каждую порцию добавляем немного укропа и лимонную цедру. Приятного аппетита!