

Суп из тунца

Послан julja - 29/06/2010 21:56

Рыба тунец у нас встречается в продаже достаточно редко. Поэтому этот суп готовлю тоже не часто, но он очень вкусный и питательный. Впервые попробовали это блюдо всей семьей во время отдыха в Таиланде. Жду ваших отзывов.

Суп из Тунца

- Вода 1/4 л
- Тунец 200 г
- Сливочное масло 1 ст. л
- Лук 1 шт
- Картофель 200 г
- Зелень сельдерея 100 г
- Морковь 1 шт
- Молоко 3/4 л
- Мука 50 г
- Зелень петрушки
- Соль, перец

В сливочном масле обжарить мелко нарезанный лук до золотистого оттенка, добавить нарезанные овощи и чистую приятную на вкус Хваловскую воду. Через 20 мин положить тунец, налить несколько ст. л молока, посолить, поперчить, добавить муку, разведенную оставшимся молоком, и продолжать варить до готовности. Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

=====