



Рыбный суп

Ингредиенты:

- 3 средние картофелины;
- 1 средняя луковица;
- 1 средняя морковь;
- 1 средняя скумбрия;
- 75 г зелени укропа и петрушки;
- вода;
- соль, специи, лавровый лист по вкусу.

Подготовка продуктов.

Овощи помыть и почистить. Картофель нарезать соломкой, морковь — кружочками, лук — мелкими кубиками. Скумбрию нарезать на мелкие кусочки.

Способ приготовления.

Положить овощи в чашу мультиварки. Сверху поместить скумбрию, посолить, добавить специи и залить водой.

Готовить в режиме «Тушение» 2 ч. В конце добавить зелень петрушки и укропа.