

Tomatine kalasupp

100 g mugulsibulaid
100 g juursellerit
1 küüslauguküüs
40 ml toiduõli
400 g purustatud tomateid (konserv)
1,5 l kalapuljongit
100 g kuskussi
150 g valget kala (tursk, heik vms)
Suhkrut, soola, pipart, kuivatatud punet
maitse järgi
Värsket peterselli



1. Koori sibul, juurseller ja küüslauk, haki ribadeks ja kuumuta õlis.
2. Tõsta köögiviljad suurde supipotti, lisa purustatud tomatid ning kuumuta tasasel tulel umbes 10 minutit.
3. Lisa puljong, kuskuss ja kalatükid ning keeda veel kuni 10 minutit.
4. Maitsesta vähese suhkru, soola, kuivatatud pune ja pipraga.
5. Serveeri hakitud peterselliga.

Retsepti autor Angelica Udeküll