

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di pesce Balyk Sorpa

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

800g di pesce d'acqua dolce
1 cipolla
1 carota
2 patate
sale
pepe nero macinato
1 foglia di lauro
verdura a piacere

PREPARAZIONE

1

Il pesce, diliscato e tagliato in pezzi, viene immerso in acqua bollente. Quando l'acqua torna a bollire viene rimossa la schiuma che affiora in superficie, quindi l'acqua viene salata e pepata e viene aggiunta la foglia di alloro e il pepe nero.

Il tutto deve bollire a fuoco lento fino a quando il pesce non sarà cotto.

Il pesce con il brodo viene servito in ciotole da zuppa o kese cosparso con foglie di verdura a piacere.