

ZUPPE E MINESTRE

## Juška (zuppa) di pesce

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

2 l d'acqua  
400g di pesce  
2-3 patate  
1 carota  
1-2 cipolle  
sedano  
pepe  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Pulite, lavate e diliscate il pesce (scegliete il pesce di fiume come il persico, l'acerina etc), mettetelo in una casseruola e ricopritelo con l'acqua.

Versate nel brodo bollente la carota, le cipolle, le patate a pezzi, il pepe, il sedano e portate ad ebollizione, aggiungete di sale e bollite fino a cottura ultimata a fuoco lento.