



Bujabese (Bouillabaisse – tradicionāla franču zupa)



6-8



30-45 MIN

Nepieciešams

2kg zivs (piemēram, zandarts, asaris, vēžveidīgie)
200g sakapātu sīpolu
200g sakapātu tomātu
4 ķiploka daiviņas
1 sakapāts fenhelis
3 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu
Timiāns
Lauru lapa
Apelsīna miza
100ml olīveļļas
Sāls, pipari
Safrāns
Ūdens zivs vārīšanai (daļu ūdens var aizvietot ar baltvīnu)

Pagatavošana

1. Sagrieziet zivi palielos gabalos.
2. Ielieciet sagrieztos dārzeņus un ķiplokus lielā katlā un pievienojiet olīveļļu. Vāriet 2 minūtes.
3. Izkātojiet vēžveidīgos un zivis katlā un pārlejiet ar ūdeni, lai zivis būtu kārtīgi nosegtas.
4. Pievienojiet garšvielas – sāli, piparus un safrānu
5. Vāriet aptuveni 20 minūtes un beigās pievienojiet pētersīļus.