

Ψαρόσουπα με λαχανικά

Μία ζεστή ψαρόσουπα με πατάτα και καρότο είναι ότι πρέπει για τις κρύες μέρες του χειμώνα! Την φτιάχνουμε με ότι περίσσεψε από τις τσιπούρες που χρησιμοποιήσαμε όταν φτιάξαμε [Ψαροσάντουιτς](#) (Μπαλίκ Εκμέκ). Συνοδεύουμε την σούπα μας με [σπιτικό ψωμάκι](#) που φτιάξαμε! Δείτε το βίντεο και φτιάξτε την κι εσείς! Είναι πολύ εύκολη!

Βάζεις τα ψάρια σε μία κατσαρόλα με νερό να βράσουν, βάζεις το κοτσάνι σέλινο και μία σκελίδα σκόρδο. Ρίχνεις αλάτι και πιπέρι και το αφήνεις να σιγοβράσει περίπου μισή ώρα. Σωτάρεις τα υπόλοιπα λαχανικά. Βάζεις λίγο ελαιόλαδο και μόλις ζεσταθεί λίγο ρίχνεις το κρεμμύδι, την πιπεριά, το καρότο και την πατάτα και ρίχνεις και λίγο αλάτι. Σβήνεις με λίγο λευκό κρασί. Βγάζεις τα ψάρια από το ζωμό και σουρώνεις το ζωμό και το ρίχνεις μέσα στα λαχανικά. Τα βράζεις λίγο ακόμα. Βάζεις ένα κουταλάκι νισεστέ σε ένα μπολ και το διαλύεις σε λίγο ζουμάκι από τη σούπα. Το ανακατεύεις και το ρίχνεις μέσα στη σούπα. Τέλος ρίχνεις το λεμόνι στη σούπα, λίγο αλάτι- πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο.

ΥΛΙΚΑ

2 ψαροκόκαλα από Τσιπούρες
1.5 λίτρο νερό
1 καρότο, 1 πατάτα, 1 κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 κλωναράκι σέλινο
1/2 ποτήρι λευκό κρασί
1/2 ποτήρι ελαιόλαδο
1 κουταλιά ΝΙΣΕΣΤΕ
1 λεμόνι, αλάτι-πιπέρι
ψωμάκι για σερβίρισμα





bletsas.gr



bletsas.gr



[ΔΕΣ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΙΤΙΚΟ ΨΩΜΑΚΙ ΕΔΩ](#)