**Nazwa dania:**

Zupa rybna z mleczkiem kokosowym

**Składniki:**

* 250g dorsza (filet bez skóry)
* 250g łososia (filet bez skóry)
* 400ml mleczka kokosowego
* 1l wody
* 150g selera (pół średniego selera)
* 200g marchewki (dwie większe)
* 100 g pietruszki - korzeń (2 większe)
* natka pietruszki (1 pęczek)
* 150g biała część pora
* pół cytryny
* 3 ząbki czosnku
* tymianek (świeży i suszony)
* 2 listki laurowe
* 5 ziarenek ziela angielskiego
* 2 łyżki oliwy
* sól morska (do smaku)
* świeżo zmielony pieprz (do smaku)

**Sposób przygotowania:**

1.Rybę pokroić w większą kostkę skropić sokiem z cytryny. Po czym odstawić do lodówki w naczyniu przykrytym folią spożywczą.

2.Wykonujemy obróbkę wstępną warzyw i kroimy je w drobną kostkę ( oprócz pora). Wrzucamy do garnka z gotującą się wodą. Dodajemy liść laurowy i ziele angielskie.

3.Por posiekać w pół krążki, czosnek przecisnąć przez praskę, doprawić solą i pieprzem. Por wraz z czosnkiem smażymy na rozgrzanym oleju, aż por się lekko zarumieni. Przysmażony por dodajemy do wywaru warzywnego, który gotujemy aż warzywa będą na pół miękkie.

4.Do osobnego garnka wlewamy mleczko kokosowe do którego dodajemy dorsza i łososia. Doprawiamy suszonym tymiankiem i gotujemy na wolnym ogniu przez ok 5-7 min. Pod koniec gotowania, gdy ryba będzie już miękka dodajemy drobno pokrojoną natkę pietruszki.

5.Rybę z mleczkiem kokosowym łączymy z wywarem warzywnym.

6.Po upływie 10 min zdejmujemy zupę z ognia. Najlepiej pozostawić ją na pół godziny w celu przejścia smaku. Następnie porcjujemy zupę i dekorujemy gałązką tymianku.

**Dish name:**

Fish soup with coconut milk

Cooking time: 60 minutes

**Ingredients:**

- cod (fillet without skin) – 250g

- salmon (fillet without skin) – 250g

- coconut milk – 400ml

- water – 1 liter

- celery – 150g

- cream – 200ml

- carrots – 200g

- parsley root – 100g

- parsley

- white part of the leek – 150g

- ½ lemon

- 3 claves f garlic

- thyme (dried and fresh)

- 2 bay leaf

- 5 seeds of allspice

- oil – 2 tablespoon

- sea salt to taste

- freshly ground pepper to taste

**Preparation:**

Cut the fish into larger cubes then sprinkle with lemon. Cover with foil and put in the refrigerator.

Peel and clean the vegetables then chop them into small cubes (except celery). Put it in the pot with boiling water. Add bay leaf and all spice.

Cut leek in half rings, squeeze the Garlic, season with salt and pepper. Fry the leek and garlic till golden brown. Add leek with garlic into vegetables stock, boil until the vegetables are almost soft.

To the empty pot pour the coconut milk, and add cod and salmon. Season with dried thyme and boil on slow fire for about 5 to 7 minutes. At the end when the fish will be soft add chopped parsley.

Mix the coconut milk and fish with vegetable stock.

Boil for about 10 minutes. Leave for 30 minutes to extract the desirable taste. Portioned and decorate with thyme sprigs.