

Μοναστηριακές συνταγές: Αγιορείτικη Ψαρόσουπα

/ [Αγιορείτικα](#)



ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΗ

Υλικά:

- 1 κιλό ψάρια διάφορα για βράσιμο
- 2 κρεμμύδια
- 1 μάτσο σέλινο
- 4 καρότα
- 2 πράσινες πιπεριές
- 1 μάτσο άνηθο, ψιλοκομμένο
- 4 πατάτες μέτριες
- ¼ φλιτζάνι λάδι
- Αλάτι, πιπέρι
- ½ φλιτζάνι ρύζι

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα ψάρια. Καθαρίζουμε τα λαχανικά. Βράζουμε σε 1.5 λίτρο νερό τα ψάρια μαζί με τα λαχανικά ολόκληρα, εκτός από τον άνηθο. Όταν βράσουν όλα καλά, βγάζουμε τα λαχανικά και τα περνάμε από το μπλέντερ, εκτός μόνο από τις πιπεριές που τις αφαιρούμε. Σουρώνουμε τα ψάρια και το ζωμό που προκύπτει το βάζουμε σε μια κατσαρόλα. Ρίχνουμε μέσα επίσης το λάδι, τον άνηθο, αλάτι και τα πολτοποιημένα λαχανικά. Όταν πάρουν βράση όλα μαζί, ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε για 10 λεπτά. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα

από τη φωτιά και ρίχνουμε λεμόνι και πιπέρι.