

Krémová rybí polévka III

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 5

- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Rybí maso 200 g
- Voda 1 l
- Zeleninový bujon 1 kostka
- Smetana 1 kelímek
- Kmín 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst
- Jíška bílá instantní (dle potřeby) 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a v hrnci na sádle osmažíme dozlatova.

Přidáme na kousky pokrájené rybí maso, které zlehka osmahneme, aby se zatáhlo. Potom maso zalijeme vodou a přidáme i kostku vývaru. Jakmile se kostka rozpustí, přilijeme smetanu, přidáme kmín a nasekanou petržel.

Vaříme, dokud není maso hotové. Zahustíme jíškou. Podáváme posypané opečenými krutony z housky