

# Rybářská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- různé ryby 2 kg
- rajčata 2 ks
- cibule 2 ks
- mrkve 2 ks
- celer 0.5 ks
- bouquet garni 1 ks
- hřebíčky 2 ks
- bílé víno 0.5 l
- olej 3 lžíce
- chleba 3 plátek
- máslo 60 g
- ementál 50 g

**Doba přípravy:** 95 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Zeleninu i ryby očistíme, nakrájíme na kousky a osmahneme na rozehřátém oleji. Přidáme koření, sůl, pepř a 1 litr vody. Vaříme 1 hodinu (během vaření doléváme horkou vodu, abychom doplnili, co se odpařilo). Po 30 minutách můžeme přidat vyloupané mušle (slávky).

Bílý chleba rozkrájíme na malé trojúhelníčky, které osmažíme na másle dozlatova. Vyjmeme bouquet

garni a mušle a zbytek rozmixujeme. Dochutíme a nalijeme na mušle a opečený chleba. Sýr nastrouháme a podáváme zvlášť.

Chceme-li, aby polévka aspoň vzdáleně připomínala bouillabaisse, potřeme osmažené topinky česnekem a přidáme trochu šafránu.

Můžeme použít libovolné mořské ryby, hlavně malé druhy. Můžeme přidat i krabí maso nebo krevety.

Doporučená příloha: topinky z bílého chleba

## **Poznámka:**

můžeme přidat mušle