

Bouillabaisse s pomazánkou rouille

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- mořské ryby 1.5 kg
- rajčata 500 g
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 4 lžíce
- bobkový list 1 ks
- rybí vývar 800 ml
- šafrán 1 špetka
- neloupaný garnát 8 ks
- bageta 1 ks
- **Na pomazánku**
- chleba 1 plátek
- česnek 1 stroužek
- chilli paprika 1 ks
- olivový olej 125 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Ryby nakrájíme a pokapeme citronem. Necháme odležet a vaříme asi 15 min. Rajčata spaříme a oloupeme. Cibuli a česnek nadrobno nasekáme.

2. Cibuli a česnek zesklivatime na oleji, krátce podusíme s rajčaty, bobkovým listem a šafránem. Přilijeme rybí vývar, uvedeme do varu. Mírně vaříme dalších 15 - 20 min. Asi pět minut před koncem přidáme garnáty. Přisolíme.

3. Chléb namočíme. Česnek a chilli papričky rozdrtíme. Chléb vymačkáme a smícháme s česnekem a papričkami. Postupně přidáme olej. Krajíčky bagety opečeme a potřeme pomazánkou (rouille). Podáváme s rybí polévkou.