

Jemná polévka z kapra

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kapří hlava, očištěná a bez žeber 1 ks
- Mořská sůl dle chuti 2 špetka
- Menší cibule, oloupaná 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Kuličky nového koření 4 ks
- Kuličky pepře 4 ks
- Máslo 50 g
- Malá mrkev nakrájená na nudličky 1 ks
- Malá kořenová petržel nakrájená na nudličky 1 ks
- Řapík celeru nakrájený 1.2 ks
- Růžičky kapusty rozčtvrcených 12 ks
- Hladká mouka 1 lžička
- Jikry a mlíčí z kapra, pokrájené 1 ks
- Nasekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Rybí hlavu zalijte litrem vody, osolte a zvolna vařte spolu s cibulí a divokým kořením. Po 30 minutách odstavte a sceďte přes síto s plátkem. Vývar uchovejte. Z hlavy oberte maso a dejte ho stranou.

2 V hrnci na másle za stálého míchání na mírném ohni osmahněte mrkev, petržel a řapíkatý celer. Přidejte mouku a ještě minutu míchejte. Zalijte rybím vývarem, rozmíchejte a vařte dalších 10 minut.

3 Vložte kapustu, jikry, mlíčí a vnitřnosti a vařte dalších 5 minut. Ochutnejte, vraťte do vývaru maso obrané z hlav a případně dosolte. Přisypte petrželku a vypněte.