

Polévka s plody moře a fenyklem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Bílé cibule, nakrájené nadrobno 2 ks
- Pórek, jen bílá část, nakrájený na tenké plátky 1 ks
- Bulva fenyku, pokrájená 1 ks
- Česnek, nadrobno 6 stroužek
- Fenyková semena 1 lžička
- Proužky kůry z biopomeranče 2 ks
- Suché bílé víno 375 ml
- Krájená rajčata 400 g 1 plechovka
- Rybí vývar 375 ml
- Bouquet garni 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 2 snítka
- Stonky petrželky 4 ks
- Šafránové nitky 1 špetka
- Pevné bělomasé mořské ryby bez kosti filety, nakrájené na kostky 400 g
- Mušle slávky, očištěné 300 g
- Mušle zaděnky, očištěné 6 ks
- Středně velké oloupané krevety s ponechanými ocásky 250 g
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Italský chleba 12 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci na oleji opékejte cibuli, pórek, fenykl a česnek za stálého míchání 5 minut. Pak přidejte fenyklová semena, pomerančovou kůru a vše zalijte vínem. Zvyšte plamen a vařte 5 minut, až se víno svaří na polovinu. Přilijte vývar, přidejte rajčata, bouquet garni a šafrán. Přiveďte k varu. Pak ztlumte a vařte 15 minut, až fenykl změkne. Vypněte, odstraňte bouquet garni a nechte trochu zchladnout.

2 Nyní můžete polévku rozmixovat, pokud ji chcete mít krémově hladkou. Není to však nutné – nerozmixovaná má zajímavou strukturu. Znovu zahřejte, případně rozředte dalším vývarem, vmíchejte rybu, oboje mušle a krevety. Pomalu zahřívejte a občas zamíchejte (cca 3–4 minuty), až se mušle otevřou a ryba bude uvařená. Osolte a podávejte s opečeným italským chlebem a posypané petrželkou.