Polévka s uzeným pstruhem

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Červená cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Brambora, nakrájená na kostičky 1 ks
- Drůbeží vývar 750 ml
- Smetana 100 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Uzený pstruh 100 g
- Pažitka na ozdobu 1 hrst
- Olivový olej 2 lžíce
- Červená cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Brambora, nakrájená na kostičky 1 ks
- Drůbeží vývar 750 ml
- Smetana 100 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Uzený pstruh 100 g
- Pažitka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 2 lžících olivového oleje opékejte 2–3 minuty 1 červenou cibuli, nadrobno. Přidejte bramboru, na kostičky, a opékejte další 2 minuty. Zalijte 750 ml drůbežího vývaru a asi 8 minut vařte doměkka. Přidejte 100 ml smetany a rozmixujte. Osolte, opepřete a na talíři ozdobte kousky uzeného pstruha (asi 100 g celkem) a pažitkou.