# Polévka s lososem a whisky

## Kategorie: Polévky

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 5

- Losos bez kůže a kosti 300 g
- Velké masité rajče 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Suché bílé víno 150 ml
- Velká lojovitá brambora, oloupaná 1 ks
- Rybí vývar 650 ml
- Bobkový list 1 ks
- Mražený hrášek 60 g
- Mražená kukuřice 60 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Whisky 2 lžíce
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Mořská sůl dle chuti 2 špetka
- Nasekaná petrželka k podávání 1 hrst

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1 Lososa nakrájejte na kostky, rajče spařte, oloupejte a nakrájejte na kostky; cibuli a pórek

nakrájejte nadrobno. V hrnci rozehřejte máslo a zvolna opékejte cibuli a propláchnutý pórek asi 5 minut doměkka. Zalijte vínem a přiveďte k prudkému varu. Bramboru nakrájejte na kostky. Přidejte ji do hrnce spolu s bobkovým listem a rajčaty, zalijte vývarem a znovu přiveďte k varu, pak ztlumte a nechte bublat 10 minut. Přidejte lososa, kukuřici, hrášek a ještě asi 5 minut vařte, aby byly brambory měkké.

2 Vyjměte bobkový list a do polévky vmíchejte smetanu a whisky. Osolte a opepřete. Podávejte posypané petrželkou.