

Vánoční rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kapří maso 400 g
- Menší cibule, přepůlená 1 ks
- Střední petržel, nakrájená na nudličky 1 ks
- Velká mrkev, nakrájená na nudličky 1 ks
- Velká mrkev, nakrájená na nudličky 1 ks
- Kousek celeru nakrájený na nudličky 1 ks
- Máslo 1.2 lžíce
- Krupice 1 lžíce
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Hladká mouka 1 lžička
- Zelená petrželka, nasekaná 1 hrst
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou rybu a hlavu dejte vařit do litru studené vody, osolte, opepřete a přidejte cibuli. Až ryba změkne, vývar přecedte a vhodte do něj ostatní zeleninu; povařte ji doměkka. Potom přidejte obrané a pokrájené maso, případně přisypte i jikry či mlíčí, krupici opraženou na másle a kysanou smetanu rozkvedlanou s hladkou moukou. Nechte vše povařit. Podávejte posypané zelenou petrželkou;

chcete-li, doplňte křupavými krutony.