

Mušlová polévka od Maxima

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Očištěné a připravené mušle 1 kg
- Bílé víno 1 hrnek
- Nasekaná šalotka 1 ks
- Mletý šafrán 1 lžička
- Máslo 4 lžíce
- Cibule, nakrájená 1 ks
- Hladká mouka 5 lžíce
- Rybí vývar 1 l
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Žloutky 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Čerstvá petrželka 2 špetka
- Tymián 2 špetka
- Bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Bylinky a bobkový list svažte nití. Mušle krátce prohřejte ve víně spolu se šalotkou a šafránem. Scedte, ale tekutinu uchovejte.

2. V hrnci rozpustte máslo a osmahněte cibuli, až zprůsvitní, ale nezbarví se. Poprašte moukou, opražte na světlou jíšku. Zalijte vývarem, přidejte víno se šafránem, k uchu hrnce přivažte bylinky a vložte dovnitř a polévku vařte asi tři čtvrtě hodiny. Pak ji přecedte přes jemné síto, aby byla doslova sametová!

3. Žloutek rozšlehejte ve smetaně a vešlehejte trochu polévky. Směs vlijte do hrnce s polévkou a na mírném plameni povařte do zhoustnutí. Přidejte mušle a prohřejte. Před podáváním dosolte a poprašte pepřem.