Rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Hlavy z kaprů (bez žeber) 3 ks
- Mrkev 300 g
- Celer 100 g
- Petržel 100 g
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 50 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Bobkové listy 2 ks
- Nové koření kuličky 4 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Mlíčí a jikry 300 g
- Červený vinný ocet 60 ml
- Bílé víno 80 ml
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Malá bageta (krutonky) 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Zelená petrželka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hlavy povařte ve vroucí vodě spolu se vším kořením, sceďte a maso oberte. Kořenovou zeleninu jemně nakrájejte nebo nastrouhejte, osmahněte dozlatova na části másla. Zbylé máslo zaprašte moukou na světlou jíšku, vlijte do procezeného vývaru z hlav, uveďte do varu a dvacet minut vařte. Ke konci vsypte opraženou zeleninu a vlijte smetanu.

2. V kastrůlku svařte ocet, víno a cukr, sůl a přidejte jikry a mlíčí. Povařte asi deset minut, pak nechte v marinádě zchladnout. Pokrájejte a přidejte spolu s kostičkami bagety do polévky.