

Rybí polévka s lososem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 1.5 lžíce
- Nadrobno nakrájená cibule 1 ks
- Nadrobno nakrájený pórek 1 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Zeleninový vývar 1.5 l
- Středně velké brambory, oloupané a nakrájené na 1cm kostičky 2 ks
- Vykostěný losos bez kůže, nakrájený na 2cm kostičky 450 g
- Mléko 220 ml
- Smetana ke šlehání 120 ml
- Nasekaný čerstvý kopr 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Ve velkém kastrolu rozpustíte máslo. Přidejte cibuli i pórek a opékejte je, dokud nezměknou; mělo by stačit pět až osm minut. Pak přimíchejte mouku, stáhněte plamen a za občasného míchání ještě asi tři minuty smažte.
2. Do kastrolu přilijte vývar, promíchejte a přisypte brambory. Osolte, opepřete a uveďte k varu. Pak

zmírněte plamen, přiklopte pokličkou a vařte přibližně dvacet minut (do změknutí brambor).

3. Přidejte kostky lososa a mléko a polévku ještě tři až pět minut povařte. Poté vmíchejte smetanu a kopr. Polévku prohřejte, ale už nevařte; podle potřeby dochuťte. Podávejte se sýrovými sušenkami ve tvaru rybiček.