

Polévka bujabéza

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Filety z různých mořských ryb 2.5 kg
- Mražené krevety 250 g
- Pokrájené cibule 2 ks
- Pórek 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Rajčata 4 ks
- Bulva fenyklu 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Kůra z jednoho pomeranče 1 ks
- Vlákna šafránu 4 ks
- Olivový olej 100 ml
- Bílé víno 100 ml
- Sůl - dle chuti 4 špetka
- Pepř - dle chuti 3 špetka
- Lístky fenyklu 5 ks
- Lístky šafránu 5 ks
- **K podávání**
- Bageta 1 ks
- Máslo 100 g
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 3 špetka
- Mušle srdcovky 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

1. Ryby zalijte třemi litry vody, uveďte do varu a pět až šest minut prudce vařte. V pánvi na oleji osmahněte jemně nakrájenou zeleninu. Po pěti minutách ji spolu s kořením a většinou pomerančové kůry přidejte do polévky. Stáhněte plamen a čtvrt hodiny vařte. Přidejte očištěné slávky. Pět minut před koncem vsypte krevety a vlijte víno.

2. Maso vyjměte, rozdělte na kousky a vraťte do polévky. Ozdobte jemně pokrájenou nebo strouhanou kůrou a několika lístky bylinek.