

Květáková polévka s uzenou rybou a šafránem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Velké sladké bílé cibule, nahrubo nasekané 2 ks
- Řapíky celeru, drobně nakrájené 2 ks
- Česnek, jemně nakrájený 2 stroužek
- Mleté chilli koření 1 špetka
- Zeleninový vývar 1 kostka
- Nitky šafránu 1 špetka
- Uzená ryba filátka z kůží 450 g
- Moučné brambory, oloupané a nakrájené na kostky 250 g
- Středně velký květák, rozebraný na růžičky 1 ks
- Nasekaný čerstvý koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslo dejte do velkého silnostěnného hrnce a na mírném plameni rozpustíte. Vsypete cibuli, celer i česnek a za občasného promíchání smažte asi deset minut – zelenina by neměla chytit barvu. Poprašte chilli a smažte ještě minutu.

2. V jiném hrnci uveďte do varu dva litry vody, přidejte bujon v kostce a rozpustě. Posypte šafránem, snižte teplotu tak, aby vývar jen jemně vřel, a přidejte do něj rybu. Povařte tři minuty, pak rybu vyjměte a uchovejte stejně jako vývar.

3. Do hrnce se zeleninou přidejte brambory, promíchejte, zalijte šafránovým vývarem, uveďte do nepříliš prudkého varu a napůl zakryté pokličkou deset minut povařte. Vsypete květák, osolte a opepřete, povařte zhruba dvacet minut, až je všechno úplně měkké. Pak polévku částečně nebo úplně rozmixujte.

4. Vraťte do hrnce a znovu uveďte do mírného varu. Z ryby stáhněte kůži, vidličkou maso rozdělte na jednotlivé dílky a zkontrolujte, jestli v nich nejsou malé kosti. Spolu s koriandrem přidejte do polévky, podle chuti ji dokořeňte a podávejte velmi horkou.