

# Rybí polévka s krutony

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Rybí maso 250 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Zelenina 200 g
- Máslo 100 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Zelená petrželka, jemně nasekaná 1 hrst
- Krutony 200 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

### 1. Nejdřív vývar

Kousky ryby ve větším hrnci zalijte studenou vodou. Uvedte do varu, pak stáhněte a mírným varem pokračujte ještě asi 15 minut. Odstavte a vývar nechte vychladnout. Zeleninu jemně nakrájejte. Pokud je křehká, ponechte ji ve větších kouscích, polévku to vzhledově ozvláští.

### 2. Hustý základ

V jiném hrnci na másle osmahněte zeleninu. Zapaňte moukou a za stálého míchání dvě minuty smažte. Zalijte hrnkem studené vody a rozmíchejte.

### 3. Vzniká polévka

Přes hrnec položte cedník a na jíškový základ nalijte zchladlý vývar. Maso a mlíčí, které zůstane v cedníku, rozdělte na úhledné kousky. Hlavu oberte. Polévku v hrnci dobře promíchejte a na středním ohni vařte aspoň 20 minut do krému. Přidejte rybí maso, dosolte a opepřete, posypte petrželkou, podávejte s krutony.