

Polévka s lososem a whisky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bílé víno 150 ml
- bobkový list 1 ks
- brambory 1 ks
- cibule 1 ks
- hrášek 60 g
- kukuřice 60 g
- losos 300 g
- máslo 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- petrželka 1 lžíce
- pórek 1 ks
- rajčata 1 ks
- smetana 100 ml
- sůl 1 špetka
- vývar 650 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 5

Postup:

Lososa nakrájejte na kostky, rajče spařte, oloupejte a nakrájejte na kostky; cibuli a pórek nakrájejte nadrobno. V hrnci rozehejte máslo a zvolna opékejte cibuli a propláchnutý pórek asi 5 minut

doměčka. Zalijte vínem a přiveďte k prudkému varu. Bramboru nakrájejte na kostky. Předejte ji do hrnce spolu s vývarem, bobkovým listem a rajčaty do základu a znovu přiveďte k varu, pak ztlumte a nechte bublat 10 minut. Přidejte lososa, kukuřici, hrášek a ještě asi 5 minut vařte, aby byly brambory měkké.

Vyjměte bobkový list a do polévky vmíchejte smetanu a whisky. Osolte a opepřete. Podávejte posypané petrželkou.