

Skotská slavnostní rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Mrkev, nakrájená na kostičky 100 g
- Pórek, nakrájený nadrobno 100 g
- Cibule, nakrájená na kostičky 100 g
- Brambor, nakrájené na kostky 100 g
- Hladká mouka 35 g
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Losos 250 g
- Uzený platýz 250 g
- Větší loupáné krevety 250 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mořský sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu včetně brambor opékejte 3–5 minut na oleji, zaprašte moukou a ještě 1 minutu míchejte. Zalijte 750 ml vody, přidejte hořčici, osolte, opepřete a vařte, až budou brambory téměř měkké. Potom přidejte rybí maso nakrájené na velké kostky (o hraně alespoň 3 cm), krevety a vařte na mírném ohni asi 10 minut. Zjemněte smetanou, už jen krátce zahřejte a případně

dochutíte solí a pepřem. Tahle slavnostní polévka je plná dobrot a měla by v ní ,lžíce stát‘.