

Vánoční polévka z kapra

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kapří hlava, očištěná bez žeber 1 ks
- Mořská sůl dle chuti 1 lžička
- Menší cibule, oloupaná 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Pepř 4 kulička
- Máslo 50 g
- Malá mrkev, nastrohaná najemno 1 ks
- Malá kořenová petržel, najemno 1 ks
- Malý celer nastrohaný najemno 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mlíčí z kapra, pokrájené 1 ks
- Vnitřnosti z kapra, pokrájené 1 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Sekana petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlavu zalijte litrem vody, osolte a dejte zvolna vařit spolu s cibulí a divokým kořením. Po 30 minutách odstavte a sceďte. Vývar uchovejte, z prochládlé rybí hlavy oberte maso a dejte ho stranou (zbytek ryby, cibuli a koření vyhodte). V hrnci na másle za stálého míchání

dorůžova na mírném ohni osmahněte zeleninu. Přidejte mouku a ještě minutu míchejte. Zalijte rybím vývarem, rozmíchejte, vložte vnitřnosti a mlíčí. Okořeňte muškátem a vařte ještě 15-20 minut. Přisypte petrželku a vypněte.