

Lososová krémová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 2 ks
- Brambor 300 g
- Rybí vývar 1 l
- Kůra z citronu 1 ks
- Smetana 150 ml
- Sterilovaná kukuřice 330 g
- Losos 300 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Zvolna dvě minuty opékejte 2 pórky, na kolečka. Vsypete 300 g brambor, na kostky, zalijte 1 l rybího nebo zeleninového vývaru, nastrouhejte kůru z 1 citronu a vařte asi 12 minut doměkka.

2 Vylovte polovinu zeleniny a uschovejte. Přilijte 150 ml smetany a rozmixujte.

3 Přidejte 330 g sterilované kukuřice, slité, 200–300 g lososa, na kostky, i odloženou zeleninou. Mírně povařte 4 minuty. Osolte, opepřete.