Středomořská rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Rybí vývar 400 ml
- Neapolská omáčka 400 g
- Fenykl 1 ks
- Cukety 2 ks
- Maso z bělomasé ryby 200 g
- Chilli pasta 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 400 ml rybího či zeleninového vývaru, asi 400 g neapolské omáčky na těstoviny (Otma, Panzani) a 1 fenykl, jemně pokrájený, zahřívejte v hrnci asi 3 minuty.

2 Přisypte 2 malé cuketky, na plátky, a vařte další 2 minuty. Přidejte 200 g masa z pevné bělomasé ryby, nakrájené na 4cm kostky, a pod bodem varu bez míchání, vařte‘ asi 4 minuty, až bude maso hotové.

3 Opatrně vmíchejte hrst čerstvé bazalky a případně dosolte. Můžete ozdobit chilli pastou smíchanou se zakysanou smetanou a špetkou soli.