

Krémová rybí polévka II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Pórek, nakrájený nadrobno 1 ks
- Cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Brambor, oloupaný a nakrájený na kostky 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Uzená ryba 150 g
- Loupané krevety, předvařené 300 g
- Smetana 12% 250 ml
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci na másle opečte doměčka pórek a cibuli; trvá to asi pět minut. Přidejte brambory a mouku a míchejte asi dvě minuty. Zalijte 750 ml vody, osolte, opepřete a přiveďte k varu. Za občasného míchání mírně vařte asi 10-15 minut, až jsou brambory téměř měkké.

2 Přidejte krevety a nakrájenou uzenou rybu bez kostí a ještě tři minuty povařte. Nakonec vmíchejte

smetanu a už jen prohřejte.