Bílá rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Rybí hlava 1 ks
- Jikry 75 g
- Mlíčí 75 g
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Máslo 50 g
- Krupice hrubá 30 g
- Sůl 2 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Muškátový květ 0.5 špetka
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Voda 2.5 l
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rybí hlavu očistíme, zbavíme záber(jinak by byla polévka hořká) a dobře propláchneme pod tekoucí

vodou. Hlavy poté vložíme do studené osolené vody, uvaříme a necháme prudce zchladit. Mezitím rybí jikry a mlíčí propláchneme vodou a uvaříme v osolené vodě zvlášt a opět zprudka zchladíme. Přidáme očištěnou, na kostičky nakrájenou zeleninu, drcený česnek a vše zalijeme vývarem. Do vařící polévky vsypeme hrubou krupici a uvaříme ji. Před koncem vaření ještě přidáme pokrájené rybí jikry a mlíčí a maso obrané z rybí hlavy, polévku dochutíme, ochutíme muškátovým květem, bílým pepřem a ještě asi 5 minut povaříme.
Polévka se podává s chlebovými krutony z toastového chleba.
Polévku při podávání posypeme nakrájenou petrželkou.