Krémová rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- celer nastrouhaný 150 g
- mrkev nahrubo nastrouhaná 150 g
- mrkev 1 ks
- kapr 200 g
- pažitka 1 snítka
- vývar zeleninový 1 kostka
- smetana 250 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- máslo 200 g
- brambory 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehřejeme máslo a pomalu osmahneme důkladně omytou a nastrouhanou mrkev a celer.

Zeleninu zalijeme vývarem a povaříme, přidáme na kostičky nakrájené brambory, které povaříme do změknutí.

Když je zelenina měkká, přelijeme celou směs do mixéru a dohladka umixujeme.

Potom polévku vrátíme zpět do čistého hrnce, přilijeme smetanu, nasekanou pažitku, kolečka mrkve a na kostky nakrájenou rybu. Polévku ještě dochutíme solí a pepřem.

Vaříme při mírné teplotě tak dlouho, dokud maso není měkké.

Hotovou rybí polévku podáváme s křupavým toastem nebo krutonky.

Poznámka:

Tato polévka je vynikající i z pangasia, který má tu výhodu, že nemá kosti.