

Segedínská rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kapr 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- cibule 2 ks
- máslo 20 g
- pálivá paprika 0.5 špetka
- sladká paprika 1 lžice

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Kapra očistíme, stáhneme, hlavu, vnitřnosti a ploutve dáme stranou, ze zbytku odstraníme hřbetní kost, maso vykostíme, nakrájíme na menší proužky, osolíme a dáme do chladna
2. Do vody dáme vařit hlavu, ocas, ploutve a hřbetní kost, přidáme sůl a nahrubo nakrájenou oloupanou cibuli
3. Vaříme asi 30 minut, potom vývar procedíme, maso obereme a prolisujeme do vývaru
4. V této fázi přidáme nasolené kousky masa, vnitřnosti a maličko pálivé papriky, současně přidáme na nudličky nakrájenou zelenou papriku
5. Zvolna bez míchání vaříme dalších 10 minut, až je maso úplně měkké
6. Hotovou polévku doplníme rozehřátým máslem, ve kterém jsme zpěnili lžící sladké papriky.