

KRÉM Z UZENÝCH RYB SE ZELENINKOU A MÁSLOVÝMI KRUTÓNY

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- celer 0.3 ks
- cibule 1 ks
- uzený pstruh 150 g
- uzený losos 150 g
- kapari 6 ks
- kuřecí vývar 5 dl
- smetana 1 dl
- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Na servírování**
- malý toastový chleba 1 ks
- česnek 4 stroužek
- máslo 60 g
- **Suroviny na restovanou zeleninu**
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- celer 0.3 ks
- nazelenalá část pórku 1 ks
- máslo 1 lžíce
- petrželka 1 hrst
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kostky a cibuli najemno. Na másle orestujeme zeleninu dozlatova. Přidáme kolečka citrónu, kapary, na kousky krájené ryby, zalijeme vývarem a 20 minut provaříme. Přilijeme smetanu, máslo a vymixujeme hladký krém, který přecedíme přes jemné sítko. Dochutíme solí a pepřem.

Toustový chléb bez kůrky nakrájíme na kostky, položíme na plech a přelijeme máslem, ve kterém jsme na dvě minuty prohřáli stroužky česneku. Takto připravené kostky pečiva na 8 minut vložíme do vyhřáté trouby na 180°C.

Restovaná zelenina

Zeleninu nakrájíme na jemné nudličky a na másle lehce orestujeme. Ochutíme solí, pepřem a sekanou petrželkou.

Servírujeme do středu talíře a zalijeme jemným krémem z ryb.