

Chorvatská rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- směs ryb 600 g
- rajčata 4 ks
- cibule 1 ks
- česnek 1 ks
- hladkolistá petržel 1 hrst
- bobkový list 1 ks
- olivový olej 0 ks
- sůl 0 ks
- čerstvě mletý pepř 0 ks
- bílé víno 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Rajčata na spodní straně křížem nařízněte a ponořte na 10 vteřin do vařící vody. Potom z nich sloupněte slupku, nakrájejte je na menší kousky a vložte do širokého kastrolu. Přidejte nadrobno nasekanou a na oleji do sklovata osmaženou cibulku, nadrobno nasekaný česnek, najemno nakrájenou zelenou petrželku, bobkový list, sůl a pepř. Přilijte 1½ litru studené vody a uveďte do varu.

2

Stáhněte plamen, vložte očištěné rybí porce nakrájené na větší kusy a vlijte víno. Nechte přikryté poklicí táhnout tak dlouho, až se rybí maso začne uvolňovat od kostí. V tomto okamžiku odstavte ze zdroje tepla, odkryjte a nechte ještě 10 minut dojít.

3

Polévku při vaření nemíchejte, pouze s kastrolu tu a tam potřeste, aby se ryby nerozbily a zůstaly v porcích.

Poznámka:

česnek - celá palice

olivový olej - podle potřeby

sůl a pepř podle chuti