

Italská rybí polévka „caciucco“

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mořských ryb (nejlépe 3 různé druhy) 2 kg
- Tygří krevety 4 ks
- Olivový olej 8 lžíce
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Polévková zelenina 1 svazek
- Velká brambora 1 ks
- Zeleninový fenykl 1 ks
- Rajčatové pyré 1 lžíce
- Bílé víno 200 ml
- Rybí vývar (nebo jen voda) 400 ml
- Loupaná konzervovaná rajčata 400 g
- Malé červené papriky 2 ks
- Mušle (Slávky, Srdcovky) zbavených vousků a okartáčovaných 20 ks
- Bílý chléb 4 plátek
- Česnek 1 stroužek
- Bazalka 1 svazek
- Sůl, Pepř 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Tymián a několik nitek šafránu na dochucení 1 svazek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné a vykuchané ryby nakrájejte na kousky a nechte stranou v chladu. Odkrojky a kosti uschovejte. Krevety vyloupejte a odstraňte střívko, skořápky uchovejte. Ve velkém hrnci rozehřejte 4 lžíce olivového oleje a osmažte na něm oloupanou a pokrájenou cibuli a česnek, očištěnou a pokrájenou polévkovou zeleninu, fenykl a bramboru.

Přidejte odkrojky a kosti z ryb, skořápky a rajčatové pyré a krátce osmažte.

Přilijte víno a vývar, přidejte pokrájená rajčata a šťávu z konzervy, uveďte do varu, seberte pěnu, přijďte koření a povařte na mírném plameni asi 50 minut. Propasírujte přes cedník. V hrnci osmažte na 2 lžících oleje papriku nakrájenou na proužky a při mírné teplotě asi 10 minut poduste. Zalijte vývarem, svařte, vložte kousky ryb, mušle a krevety, osolte, opepřete a zlehka ještě 5 minut provařte. Chleba osmažte na zbylém oleji s rozpůleným stroužkem česneku a podávejte k polévce posypané sekanou bazalkou.