

Smetanová rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Pórek 0.5 ks
- Cibule 0.5 ks
- Brambora 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Rybí vývar 2 l
- Losos 250 g
- Treska 250 g
- Loupané krevety 250 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Hladkolistá petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozpustíte v polévkovém hrnci, přidejte mrkev, pórek a cibuli a asi 3 minuty opékejte. Pak

přidejte bramboru a opékejte další 3 minuty. Zapaňte moukou a opékejte dorůžova. Zalijte 2 litry rybího vývaru nebo vody a vařte, až budou brambory téměř měkké. Potom přidejte rybí maso nakrájené na velké kostky, krevety a vařte na mírném ohni asi 10 minut. Vmíchejte smetanu, zahřejte a dochuťte solí a pepřem a ozdobte petrželkou. Pokud chcete ještě vydatnější chuť, podávejte s bylinkovými krutony – najdete u receptu na hrachovou polévku.