

Lososová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- páteř z lososa a odřezky 700 g
- mléko 500 ml
- vývar 500 ml
- mouka na zahuštění 1 ks
- trocha soli 1 ks
- podravka 1 lžíce
- čerstvá petrželka 1 ks
- cukr 1 lžíce
- citron 2 lžíce
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Lososa očistíme a vložíme do vroucí osolené vody. Po uvaření obereme maso a vložíme ho zpět do vody. Ještě chvíli povaříme, slejeme vývar a maso přecedíme.

V jiném hrnci si rozpustíme máslo, zasypeme moukou, prosmahneme a zalijeme mlékem. Když je mléko horké, přilejeme vývar. Chvilí provaříme. Dochutíme citronem, podravkou, cukrem a přidáme kousky lososa. Pokud je polévka ještě moc řídká, tak jí ještě zahustíme moukou a nakonec přidáme petrželku.