

Rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celer 1 ks
- hlava, kostra, vnitř kapr 1 ks
- petrželka 1 ks
- mrkev 2 ks
- brokolice 0.5 ks
- jíška 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlavu, kostru a vnitřnosti (jikry/mlíčí) opláchneme a dáme do vody. Osolíme a vaříme asi 1/2–3/4 hodiny. Vývar přecedíme. Maso z kostry obereme, dáme zpět do vývaru, přidáme vnitřnosti, brokolici a osmaženou zeleninu. Dochutíme muškátovým květem a povaříme asi 15 min. Nakonec vmícháme jíšku.