Belgické rybí Waterzooi

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 8

- petržel 1 ks
- sladkovodní ryba 2 kg
- baby karotka 6 ks
- máslo 2 plátek
- citron 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- řapíkatý celer 3 ks
- cibule 2 ks
- pórek 2 ks
- suché bílé víno 0.5 l
- smetana na vaření 250 ml
- sůl 1 ks
- voda 2 l

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Belgie

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve si připravíme rybí bujon. Zeleninu očistíme. Ryby nakrájíme naporcujeme na větší kusy.

Do hrnce vlijeme 2 litry vody. Přidáme 2 větší cibule, 2 řapíky celeru, 1 pórek a ryby. Pokud máme, můžeme přidat i rybí odpad. Vše dáme vařit na mírný oheň. Rybí vývar vaříme asi 2 hodiny na

mírném ohni.

Zatím si stranou uvaříme slávky. Když se otevřou, scedíme je, vyloupneme maso ze škeble a dáme ho stranou. Baby karotku příčně rozpůlíme, celer, petržel a pórek nakrájíme na větší kousky. Připravenou zeleninu osmahneme na plátku másla. Osolíme ji, opepříme a dáme stranou.

Z uvařeného vývaru vyjmeme ryby a maso obereme. Vývar scedíme přes pláténko. Zeleninu z vývaru vyhodíme.

Do bujonu vlijeme víno, přidáme rybu, slávky a osmahnutou zeleninu. Vše společně povaříme asi 20 minut na mírném ohni. Do Waterzooi přilijeme smetanu, ochutíme šťávou z citronu a podle chuti osolíme a opepříme. Opět lehce povaříme. Nakonec přidáme plátek másla a necháme prohřát.

Na dno talířů dáme vždy krajíček tmavého chleba. Přelijeme jej rybím vývarem a Waterzooi ozdobíme citronovou kůrou a petrželkou. Místo chleba lze použít vařené brambory. Waterzooi ihned podáváme.