Norská rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- mléko 350 ml
- krabí tyčinky 125 g
- sladká smetana 150 ml
- filé z pangasiuse 1 ks
- cibule 1 ks
- petržel 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- celer 0.25 ks
- **drobenka**
- mrkev 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- vegeta 1 ks
- muškátový květ 1 ks
- polévkové bylinky 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 6

Postup:

Připravíme si velký hrnec (kolem 4 litrů) a pánev. Na hrubém struhadle nastrouháme kořenovou zeleninu. Krabí tyčinky nakrájíme na malé kostičky. Filé na střední kostičky.

V hrnci rozehřejeme máslo a na něm osmahneme nastrouhanou zeleninu po dobu asi 10 minut. Mezitím si na pánvi rozehřejeme máslo a na něm dorůžova osmažíme cibulku. Po osmahnutí zaprášíme moukou, chvíli ještě smažíme, poté odstavíme a necháme vychladnout. Po vychladnutí přilijeme mléko, důkladně rozmícháme, přivedeme k varu a chvíli povaříme. Podle chuti přidáme špetku muškátu, asi 2 - 3 špetky pepře a tři špetky soli.

Nyní se vrátíme k zelenině, kterou jsme si mezitím opekli. K ní přidáme nakrájené filé a asi 5 minut opékáme. Poté přidáme nakrájené krabí tyčinky a ještě chvilku opékáme. Následně zalijeme horkou vodou tak, aby bylo vše v hrnci ponořené.

Nyní obsah pánve propasírujeme přes hustší cedník do polévky. Kdo má rád v polévce kousky cibule, pasírovat nemusí. Hrnec dolijeme vodou tak, aby byla polévka akorát hustá (asi 2 litry), přidáme 3 - 4 lžičky vegety a podle chuti osolíme. Polévku zjemníme smetanou a na závěr přidáme polévkové bylinky.

Norskou rybí polévku podáváme horkou. Velmi dobré je ještě do polévky před koncem přidat konzervovanou kukuřici. Krásně pak v polévce křupe.