

Humrový busque

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Zcezený vývar z humra 1 l
- Humří maso kousky 200 g
- Dlouhozrnná rýže 100 g
- Cibule 2 ks
- Máslo 50 g
- Mrkev- středně velká 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Loupaná rajčata 200 g
- Suché bílé víno 1.5 dl
- Brandy 4 lžíce
- Smetana 200 ml
- Citronová šťáva 1 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Estragon 1 lžička
- Tabasko 0.5 lžička
- Černý pepř čerstvě mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpálíme tři čtvrtiny másla, na něm necháme zesklivatět nadrobno nakrájeno cibuli, mrkev, celer a rajčata. Přidáme větší část humřího masa, zalijeme brandý a vaříme, dokud se tekutina nezredukuje asi o třetinu. Vložíme bobkový list, zalijeme vínem a vývarem a vaříme přibližně 7 mint. Vsypeme opranou rýži a estragon a vaříme na mírném plameni maximálně 15 minut. Vyjmeme bobkový list, polévku rozmixujeme dohladka, přilijeme smetanu a přidáme zbytek másla. Zakápneme citronovou šťívou a tabascem, osolíme a opepríme. V polévce prohřejeme zbylé humří maso a podáváme s čerstvou bílou bagetou.