

Rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kapr 1 ks
- Divoké koření (2 bobkové listy, 4 kuličky černého pepře, 1 kulička nového koření) 1 ks
- Cibule 2 ks
- Kořenová zelenina do vývaru a na základ (mrkev, petržel, celer) 200 g
- Máslo + na rohlíky 50 g
- Květák 100 g
- Hladká mouka 30 g
- Smetana 60 ml
- Sůl, pepř , muškátový oříšek - dle chuti 1 špetka
- Rohlíky 2 ks
- Hladkolistá petrželka 2 hrst

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Kapra vykuchejte, odřízněte z něj hlavu a ploutve. Nesmíte zapomenout vyříznout žábry a dát pozor aby se neporušila žluč, vývar na polévku by byl hořký. Vnitřnosti, jako jsou jikry, mlíčí a játra, lehce očistěte a dejte do chladu.

2. Hlavu a ořez z kapra propláchněte, zalijte 3 litry studené vody, přidejte divoké koření, oloupanou, překrojenou cibuli a část kořenové zeleniny. Mírně osolte a hodinu vařte. Pak přelijte přes jemný

cedník, abyste získali čirý vývar. Maso oberte od kosti, zbytek vyhodte.

2. Na másle dozlatova zpěňte květák rozdělený na růžičky a pokrájenou zbylou kořenovou zeleninu, zaprašte moukou a zalijte vývarem. Vývar přilévejte postupně a metličkou promíchejte se zeleninovou jíškou, abyste získali spíš hustší základ polévky.

4. Přiveďte k varu a vařte 25 minut. Po 10 minutách přidejte pokrájené vnitřnosti, maso od kostí a smetanu, ochutťte nastrohaným muškátovým oříškem a podle chuti osolte.

5. Rohlíky pokrájejte na kostičky a na másle je osmažte dozlatova. Nakonec do nich zamíchejte nasekanou petrželku a posypte jimi polévku.

Poznámka:

Vaření cca hodinu a půl