Řecká rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Ryby 1.2 kg
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Malý celer 1 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Rajčata 5 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ryby očištěte, dejte je do hrnce a zalijte dostatečným množstvím vody. Vodu osolte, přidejte celou cibuli, malý bobkový list, 2 zrnky nového koření a velmi zvolna ryby uvařte doměkka.

2. V hrnci zpěňtě na 2-3 lžících oleje nakrájenou cibuli, 2 stroužky česneku, 2 nakrájené mrkve, kousek celeru, kousek nakrájeného pórku, 2 nakrájené stonky řapíkatého celeru. Přidejte 5 oloupaných a na kostičky nakrájených rajčat, zalijte přeceděným vývarem z ryb, uveďte do varu a

přidejte vykoštěné rybí maso. Podle chuti osolte, opepřete, přidejte nasekanou petrželku a krátce zvolna povařte, až zelenina změkne.