

# Rybí polévka ze Slověnického mlýna

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- kapr 4 ks
- jikry - mlíčí 500 g
- voda 4 l
- sůl 1 hrst
- pepř 1 špetka
- celer 1 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- tuk 4 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Očištěné, zejména uvnitř (zbavené žáber atd) rybí hlavy dáme vařit do osolené vody. Do druhého hrnce dáme vařit mlíčí a jikry, čím víc tím lépe. Na dlouhé nudle nastroháme celer, petržel a mrkev v poměru 3 : 2 : 1. Zeleninu osmahneme na tuku / máslo, Rama/ a nakonec zaprášíme polohrubou moukou jako na jíšku a ještě osmahneme a necháme stranou trochu zchladnout . Scedíme vývar obereme hlavy a maso dáme do vývaru. Přidáme povařené jikry a mlíčí a vložíme zeleninu, pepř a případně dosolíme

Polévku ještě asi 15 min svaříme.