

Mořská rybí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- očištěné ryby 500 g
- cibule 2 ks
- mrkev 1 ks
- česnek 2 stroužek
- řapík celeru 2 ks
- citron 1 ks
- rajče 3 ks
- olivový olej 80 ml
- bílé víno 100 ml
- rybí vývar 500 ml
- vyloupané krevety 200 g
- mušlí slávky 200 g
- petrželka 1 svazek
- sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Ryby nakrájíme nakousky. Cibuli a česnek nakrájíme najemno, mrkev nastrouháme, celer nakrájíme na kousky. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme nadrobno.

V hrnci rozpálíme olej a všechnu zeleninu orestujeme. Přilijeme víno a vývar, přiklopíme a vaříme 30 minut.

Zeleninu rozmixujeme, přidáme nakrájené ryby a na mírném ohni vaříme 25 minut. Nakonec přidáme očištěné krevety, mušle, nasekanou petrželku, sůl, pepř a provaříme 10 minut. Dochutíme

citronovou šťávou a solí a podáváme s pečivem.