

Rybí polévka s rajčatovým protlakem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Očištěné kapří maso 300 g
- Rajčatový protlak 80 g
- Máslo 20 g
- Česnek 2 stroužek
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 1 lžička
- Kapří hlava 1 ks
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 0.5 ks
- Cibule 0.5 ks
- Pepř celý 2 balíček
- Nové koření 1 kulička
- Bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do 1,5 litru studené vody vložíme očištěnou kapří hlavu a vaříme na malém plaménku. Po chvíli přidáme cibuli, na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, koření, sůl a vaříme dále půl hodiny. Pak vývar scedíme, vmícháme rajčatový protlak, přivedeme k varu, přidáme vykostěné, na kousky nakrájené kapří maso a vaříme je 10-12 minut. Do polévky přidáme máslo, na kostičky nakrájené

maso z kapří hlavy a zeleninu z vývaru, okořeníme ji česnekem utřeným se solí a jemně rozsekanou petrželkou a podáváme.