

Rybí polévka s česnekovou majonézou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hlava 1 ks
- Ocas 1 ks
- Ploutve 1 ks
- Mlíčí 1 ks
- Rajčatový protlak 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 0.5 ks
- Tymián 1 lžička
- Bobkový list 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Žloutek 4 lžíce
- Voda 1.5 l
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 lžička
- Žemle 1 ks
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do vody vložíme očištěnou kapří hlavu, ocas, ploutve, drobně nakrájenou cibuli, stroužek česneku, mrkev, celer, petržel, rajčatový protlak, lžici oleje, koření a sůl a vaříme na malém plaménku asi 40 minut. Polévku přecedíme, přidáme drobně nasekané mlíčí a uvaříme je doměkka. Maso z rybí hlavy obereme, nakrájíme na úhledné kousky a vložíme zpět do polévky. Stroužek česneku jemně utřeme se solí, vložíme do malé misky, vmícháme žloutek a po kapkách tři lžíce oleje. Na kostičky nakrájenou žemli osmažíme na oleji dorůžova. Polévku sejmeme z plotýnky, vmícháme česnekovou majonézu a hned podáváme s osmaženými kostičkami ze žemle.