

# Polévka z rybího filé

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Rybí filé 300 g
- Kosti 200 g
- Voda 1.5 l
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 0.5 ks
- Rajčata 400 g
- Vařené a na kostičky nakrájené brambory 150 g
- Olej 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 lžička
- Koření chilli 2 špetka

**Doba přípravy:** 140 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Dobře omyté kosti zalijeme studenou vodou, přidáme kousek cibule, koření a sůl a vaříme dvě hodiny na velmi malém plaménku. Ke konci varu přidáme očištěnou zeleninu. Česnek a zbylou cibuli drobně nakrájíme, zpěníme na rajčata, zalijeme je procezeným vývarem a povaříme. Na kousky nakrájené rybí filé osmažíme po všech stranách na oleji a společně s brambory přidáme do vývaru. Polévku přihřejeme a podáváme.

