

Rybí polévka s čočkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Čočka 1 hrnek
- Sůl 0.5 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Houby - sušené 1 hrst
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Ocet 1 lžička
- Polévková zelenina 0.25 balení
- Máslo 2 lžíce
- Kapří jikry nebo mlíčí 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Čočku přebereme, opláchneme a den předem namočíme do studené vody.

Osolíme a dáme vařit, přidáme zeleninu, česnek a houby (na 5 minut namočené do studené vody a pak scezené). Vaříme, dokud čočka nezměkne.

Těsně před dokončením vložíme omyté jikry nebo mlíčí z kapra.

Uděláme cibulovou jíšku a vmícháme ji do polévky. Dochutíme octem.