Aliotta

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- rybí maso 400 g
- olej 30 g
- česnek 2 stroužek
- žloutek 2 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Na dobře rozpáleném oleji necháme zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli
2. Přidáme na jemno nasekaný česnek, zalijeme vodou, osolíme a dochutíme pepřem
3. Na kousky nakrájené maso ze dvou i více druhů ryb přihodíme k ostatním ingrediencím, dále přidáme nasekanou čerstvou petrželku a vše vaříme mírným varem 20 minut
4. Uvařené ryby vyjmeme a polévku odstavíme ze zdroje tepla
5. Žloutky rozkvedláme v troše vývaru, vlijeme do polévky a vývar ještě dochutíme citrónovou šťávou, dále nevaříme.

Poznámka:

rybí maso dvou a více druhů