Norská krémová polévka z ryb

Kategorie: Polévky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- odřezky z mořských ryb 500 g
- ocet 1 lžíce
- smetana 2 dl
- hladká mouka 0.5 dl
- cukr 1 lžíce
- žloutek 3 ks
- voda 2 l
- celerová nať 1 ks
- máslo 1 ks
- mléko 4 dl
- mrkev 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev očistíme a nakrájíme podélně. Mrkev uvaříme ve vodě i s celerovou natí doměkka (asi 15 minut). K zelenině přidáme rybí maso (losos, treska nebo jiná ryba) a vaříme dalších 15 minut. Maso vyjmeme a vývar scedíme.

Smícháme máslo s moukou a vmícháme do polévky. Prohříváme pod bodem varu cca 30 minut. Smetanu, žloutky, cukr a ocet smícháme a vmícháme do horkého mléka. Směs přidáme do rybí

polévky. Krémovou polévku z ryb prohřejeme, ale už nesmíme vařit.

Norskou krémovou polévku z ryb rozlijeme do hlubokých talířů nebo misek a podáváme.