Albánská rybí polévka

Kategorie: Polévky

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 5 ks
- Brambory 5 ks
- Cibule 3 ks
- Pstruh 1 kg
- Česnek 3 stroužek
- Rajčata 2 ks
- Tymián 1 snítka
- Voda 1.5 l
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Albánie

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci na rozpáleném oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli a plátky česneku
Po zesklovatění přidáme oškrábané a na kostičky nakrájené brambory a mrkev, na plátky nebo měsíčky pokrájená rajčata.
Zeleninu zalijeme vodou, až začne polévka vařit, přidáme očištěné pstruhy a polévku dochutíme solí a pepřem
Uvařené ryby vytáhneme, vykostíme a nakrájíme na větší kusy, uvařenou zeleninu pomeleme
Kousky ryb a pomletou zeleninu potom vrátíme zpět do hrnce a polévku ještě malou chvíli povaříme.