

Polévka z kapra

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hlavy z kapra

jikry

mlíčí

1 cibule

1 petržel

2 mrkve

0,5 celeru

sůl

4 kuličky nového koření

na špičku nože muškátového květu

Postup

Očištěné hlavy z kapra dám do hrnce, přidám veškerou zeleninu (vcelku), sůl, nové koření a asi 2-2,5l vody. Celé vařím v tlakovém hrnci asi 45min. Takto připravený vývar přecedím, z uvařených hlav oberu maso, které přidám do přecezeného vývaru, který uvedu znovu do varu. Přidám muškátový květ, pokrájené mlíčí a jikry. Krátce povařím a zahustím připravenou zásmazkou z másla a hladké mouky. Podává se z osmaženými kostičkami rohlíku (na másle)