

Rybí krém s kukuřicí

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: kluci v akci

Suroviny

vývar

1 rybí hlava a ostatní zbylé části ryby

1 mrkev

1 petržel

1 celeru nebo jedna část z řapíkatého celeru

1 cibule

8 kuliček černého celého pepře

4 kuličky nového koření

3 bobkové listy

1,2 l vody

sůl

zavářka

200 g mražené nebo sterilované kukuřice

50 g másla

100 ml smetany

100 ml bílého vína

světlá jíška instantní

1 hrst jemně sekané petrželové natě

bílý pepř

muškátový oříšek

Postup

1. rybí části omyjeme a společně s omytou, velmi nahrubo nakrájenou zeleninou vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, osolíme a s kořením zvolna vaříme. Během varu sbíráme na povrchu vzniklou pěnu 2. po 45 60 minutách scedíme přes jemné síto 2. kukuřici osmahneme na másle a zalijeme scezeným vývarem, přivedeme k varu, přidáme zeleninu z vývaru pokrájenou na menší kousky, obrané maso z ryby, zjemníme smetanou, bílým vínem, dochutíme solí, bílým pepřem, muškátovým oříškem a zahustíme instantní jíškou