

Vánoční smetanová polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g sladkovodních ryb

50 g cibule

50 g petržele

50 g celeru

mletý pepř

100 ml sladké smetany

1 lžíce hladké mouky

100 g másla

zelená petrželka

sůl

Postup

Vykuchané a umyté ryby, zbavené hlav a ploutví, vaříme v osolené vodě a očištěnou strouhanou zeleninou asi 30 minut. Kousky ne zcela uvařeného masa vyndáme na talířek, ostatní i se zeleninou protřeme sítem. Polévku doplníme vroucí vodou na 1,5 litru, zakvedláme jí smetanou s hladkou moukou, okořeníme pepřem, zjemníme máslem, vrátíme do ní kousky masa zbavené kostiček. Pak polévku na mírném ohni dotáhneme