

Gulášová polévka z kapra

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sladká a pálivá paprika

sůl

majoránka

2-3 lžíce hladké mouky

1 kapr očištěný a vykuchaný

pepř

2 lžíce sádla nebo jiného vhodného tuku na pečení

několik oloupaných syrových brambor

citrón

česnek

cibule

Postup

Očištěného a vykuchaného kapříka vykostím. Ostrým nožem odřezávám maso od kostí směrem od hřbetu k břichu a od hlavy k ocasu. Ze vzniklých půlek budu na 4 porce polévky 2 kousky rybího masa velikosti běžného řízku. Zbytek můžete použít na řízky či jinou oblíbenou úpravu. Nyní si ale maso osolíme a pokapeme citrónem. Citrón maso zjemní ale hlavně brání jeho rozpadání. Zatím co maso necháme ležet stranou nasekáme si cibuli najemno a můžeme si utřít česnek. Do hrnce v kterém budeme vařit polévku dáme lžici sádla nebo jiného tuku. Na rozpáleném tuku osmahneme cibuli, pak přidáme sladkou papriku a přiměřeně (dle chuti) pálivé papriky. Na tuku rybí maso opečeme po obou stranách. Opečené maso si dáme na talíř. Tuk s výpekem z masa zalijeme vodou, 1 - 1,2 l vody na 4 porce. Do vody dáme vařit rybí kostru, dle vaší chuti třeba i rybí hlavu (můžete ale nemusíte). Než se maso z kostí uvolní nakrájíme maso na kostičky a opatrně vybereme kosti, oloupeme brambory a rovněž nakrájíme na kostičky, z mouky a zbylého tuku uděláme jíšku (můžeme použít hotovou). Vývar z kostí a masa propasírujeme přes cedník, tím se zbavíme kostí. Nyní dáme do vývaru vařit brambory. Když jsou brambory měkké přidáme kostky masa, zahustíme jíškou. Povaříme, přidáme utřený česnek, majoránku a dochutíme solí a pepřem. Nyní už jen dobrou chuť.