

Polévka z kapra

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

hlava z kapra (bez skřelí)

vnitřnosti z kapra (mlíčí nebo jikry

nejlépe oboje)

po třech kuličkách celého pepře a nového koření

kousek cibule

kostka masoxu

mrkev

petržel

celer

kousek másla

trochu zasmažky

starší rohlík

olej na smažení

majoránka

mletý pepř

Postup

Postup přípravy: Do studené vody dáme hlavu z kapra, kousek mrkve a petržele rozkrájené podélně na čtvrtky, pepř, nové koření, masox, kousek cibule, přivedeme k varu a necháme vařit asi 20 minut (do změknutí zeleniny). Mezitím nastrouháme kousek mrkve, petržele a celeru na pánvičku a podusíme na másle. Potom přidáme vnitřnosti pokrájené na kousky a krátce podusíme společně se zeleninou. Polévku zcedíme, do vývaru vložíme podušené vnitřnosti se zeleninou a trochu zasmažky a znovu chvíli povaříme. Z hlavy obereme všechno maso a přidáme do polévky. Nakonec přidáme špetku majoránky a pepře, případně dosolíme. Na talíři posypeme polévku drobně nakrájenou zelenou petrželkou a přidáme na kostičky nakrájený opečený rohlík.