

Rybí polévka ii.

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

50 g másla na smažení

160 g polévkové zeleniny (mrkev

kořenovou petržel a nejvíce celeru)

očištěnou a na jemné nudličky nakrájenou

sůl

40 g másla na zasmažku

40 g mouky

kapří játra

jikry nebo mlíči

rybí hlava a jakékoliv odřezky + vodu na vaření

špetku nastrohaného muškátového oříšku

100 g růžičkové kapusty v celku a 250g květáku růžičky

na kostičky osmaženou žemličku 100 g na másle

Postup

Postup přípravy: Hlavu kapra zbavenou střelí a jakékoliv odřezky uvaříme po 10 min. Slijeme a prochladlou rybu dobře obereme, a dáme stranou. Vývar dáme vařit s žlutým hráškem, pak ho rozmixujeme. A postupně vložíme zeleninu usmaženou na másle a povaříme. Přidáme obrané maso. V malém kastrolku připravíme jíšku, přidáme do polévky a dobře povaříme, vše znovu rozmixujeme a znovu vaříme. Vnitřnosti dobře opraené, nakrájíme na kousky a dáme do polévky, ve které je vaříme asi 10 min. Po 10 min. vaření osolíme a přidáme květák rozebraný na růžičky a na 0,5ku kapustičky. Před koncem vaření přidáme muškátový oříšek, zelenou pažitku a horkou polévku podáváme s Piškotovým svítkem nebo jenom osmažený chleba či houstičku nakrájenou na kostičky. Ochutíme.(nejlepší je suchý vývar v prášku)

P.S.: Snažte se koupit jikrňáče. Jikry jsou rozhodně lepší než opražená krupice.