

Rybí polévka s cibulovými kroužky

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

400 g kapřího masa

1 mrkev

1 cibule

sůl

1 bobkový list

3 kuličky pepře

3 kuličky nového koření

petrželka

Kroužky::

2 cibule

olej na smažení

100 ml mléka

1 vejce

2 lžíce polohrubé mouky

1 lžíce hladké mouky

na špičku nože prášku do pečiva

sůl

vegety

Postup

Postup přípravy: Očištěné a omyté rybí maso nakrájíme na větší kousky. V jednom litru vody je zvolna vaříme. Asi po 10 minutách varu přidáme oloupanou mrkev a cibuli spolu se solí a kořením a vaříme dalších 10 minut. Vývar přecedíme, maso rozebereme na menší kousky a zbavíme kostí, mrkev nakrájíme na nudličky. Oloupeme dvě cibule a nakrájíme je na kolečka silná asi 3 mm. Z mléka, vejce, polohrubé i hladké mouky a prášku do pečiva uděláme hustší těstíčko, které ochutíme solí a vegetou. Kroužky cibule namáčíme v těstíčku a v rozehřátém oleji je usmažíme dozlatova. Do talířů vložíme kousky rybiho masa, nudličky mrkve a přelijeme vývarem. Jako vložku dáme do polévky cibulové kroužky a posypeme jemně nasekanou petrželkou.