

Rybí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kapra vyčistíme a opláchneme pod tekoucí vodou. Vložíme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme, přidáme cibuli a koření a pozvolna asi 30 minut vaříme. Poté přidáme mrkev, petržel a stonky zeleného celeru a vaříme ještě asi 30 minut.

Po uvaření vývar scedíme. Maso vykostíme a stejně jako zeleninu nakrájíme na drobné kousky, které vrátíme do процеzeného vývaru. Přidáme bílé víno. Těsně před podáváním vložíme do polévky rybičky.