

Rybí polévka s kari

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 brambory

1 menší pórek

vnitřnosti

sůl

1 lžička kari koření

2 dcl smetany

1 cibule

Ingredience::

70 g másla

rybí hlava

Postup

Postup přípravy: Rybí hlavu a vnitřnosti uvaříme a scedíme. Na másle osmahneme cibuli a pórek, zalejeme vývarem a přivedeme k varu. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, kari koření, sůl. Uvaříme do měkka. Nakonec přilejeme smetanu a přidáme rybí maso.