

Jihočeská rybí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 g máslo

ocas kapří

sůl

80 g smetana

kari

koření polévkové

petrželka

2 ks žemle

60 g mouka hladká

150 g zelenina kořenová

hlava kapří

pepř mletý

protlak rajčatový

jikry

Postup

Očištěnou rybí hlavu a ocas uvaříme v osolené vodě doměkka a vývar procedíme. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku a zalijeme ji rybím vývarem. Přidáme najemno nakrájenou kořenovou zeleninu, kari, rajčatový protlak a vše dobře rozšleháme metlou a povaříme. Pak přidáme uvažené nadrobno nakrájené rybí maso, jikry (předem je rozmícháme ve studené vodě, aby se oddělily) a velmi krátce povaříme. Před koncem varu polévku zjemníme smetanou a dochutíme polévkovým kořením. Podáváme posypané osmaženou žemlí a nasekanou petrželkou.