

Rybí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hlava, ocas a vnitřnosti z kaprů

1,5 l vody

30 g másla

2 lžíce mouky

3 lžíce krupice

1 cibule

stroužek česneku

100 g kořenové zeleniny

pepř

muškátový květ

sůl

polévkové koření

petrželka

Postup

Dáme vařit hlavu a vnitřnosti z kapra. Přidáme očištěnou zeleninu, cibuli, česnek a vaříme asi 20 minut.

Mezitím si připravíme světlou jíšku z másla a mouky. Vývar z ryby procedíme, zahustíme jíškou, přivedeme k varu a zavaříme krupicí. Měkkou zeleninu a rybí maso zbavené kostiček nakrájíme. Vložíme do polévky, okořeníme muškátovým květem, polévkovým kořením a dochutíme petrželkou.