

Rybí polévka s houbami

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

15 dkg hříbků nebo žampionů

4 dkg cibule

4 dkg hladké mouky

zelená petržel

0,25 kg ryby

sůl

trochu kmínu

mletý pepř

1 litr vody

2 dcl sladké smetany

6 lžic bílého vína a pažitka

12 dkg másla

Postup

1. Rybí maso osolíme, na 7 dkg másla opečeme, pak vykostíme a nakrájíme na kousky. Na zbylém másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli a jemně rozsekanou zelenou petržel, k tomu pak přidáme očištěné a na plátky nakrájené houby, osolíme, opepříme, okmínujeme a asi 5 minut podusíme.

2. Podušené houby zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou a smetanou, dobře rozmícháme a asi 10 minut povaříme. Nakonec do polévky přidáme opečené, nakrájené rybí maso, víno, podle chuti přikořeníme, necháme projít varem a podáváme ozdobené s rozsekanou pažitkou.