

Rybí bylinková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Do studené vody vložíme očištěné odřezky ryb a hlavy, očištěné a vykuchané okouny, osolíme a zvolna vaříme 15 minut. Vývar procedíme, ryby obereme z kostí, pokrájíme na kousky a osmahneme na másle.

Smetanu smícháme se žloutky a částí jemně posekaných bylinek, přidáme do vývaru a krátce povaříme. Ochutíme bujonem, pepřem a solí.

Nasucho opečené toasty (večky bílého chleba) rozdělíme na talíře, posypeme obraným rybím masem a zalijeme horkou polévkou. Navrch nasypeme zbytek jemně sekaných bylinek.