

Polévka z okouna

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g okouna
40 g másla
3 lžíce hl. mouky
125 ml kyselé smetany
2 žloutky
1 cibule
0,5 petržele
0,25 celeru
4 zrnka pepře
4 zrnka nového koření
2 bobkové listy
1 a 0,5 l vody
petrželová a celerová nat'
sůl

RYBÍ KNEDLÍČKY::

500 g rybího filé
2 rohlíky
1 cibule
20 g másla
0,5 vejce
mletý pepř
sůl

Postup

1. Nejprve povaříme cibuli, petržel a celer s pepřem, novým kořením, bobkovým listem. Později do vývaru vložíme rybí filé z okounů a dále vaříme 45 minut.
2. Mezitím si připravíme rybí knedlíčky. Pečivo namočené v mléce důkladně vymačkáme, rozmícháme s máslem, vejcem a umletým filém. Osolíme, opepříme a přidáme na drobno nakrájenou cibuli. Jestliže je hmota příliš řídká, zahustíme jí strouhankou, je-li příliš hustá zředíme jí rozpuštěným máslem. Z hmoty vypracujeme podlouhlé knedlíčky.
3. Polévku přecedíme, vývar znovu uvedeme do varu, vhodíme rybí knedlíčky a 5 min. povaříme.
4. Z mouky a másla připravíme světlou jíšku, přidáme jí do rybí polévky a 10-15 min. povaříme.
5. Ochutíme kyselou smetanou, osolíme a opatrně přelijeme rozšlehané žloutky. Přidáme na drobno rozsekanou petrželovou a celerovou nat'