

Polévka z kapra

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce bílého vína
trochu soli
1 lžíce oleje
1 lžíce vody
1 menší pórek
trochu Glutasolu
1 l hovězího vývaru
1 lžíce Solamylu
100 g mlíčí nebo jiker (nemusí být)
1 větší cibule
2 žampiony
mleté černé koření
100 g vykostěného kapra

Postup

Maso z kapra nakrájíme na plátky, mlíčí a jikry spaříme ve vroucí vodě a nakrájíme nadrobno. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku a vše zalijeme vývarem. Potom přidáme plátky rybího masa, mlíčí nebo jikry a očištěné na tenké plátky nakrájené žampiony. Osolíme a vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Přidáme Glutasol a černé koření, pokapeme vínem, přidáme na kolečka nakrájený pórek a zahustíme Solamylem rozšlehaným ve vodě a ještě chvíli povaříme. Nakonec podle chuti dosolíme a dokořeníme.