

Bujabéza z tresky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

700 g mořské tresky

1 menší cibule

1 malá brokolice

po špetce fenyklu, tymiánu, šafránu a saturejky

3 lžíce oliv. oleje

Aioli:

1 plátek kůry z pomeranče

1 rajče

1 malý květák

500 g brambor

1 cuketa

200 g plodů moře

200 ml majonézy

3 stroužky česneku

2 mrkve

1 lžíce dijonské hořčice

Postup

Tresku nakrájíme na kousky 5x5 cm, Cibuli nadrobno. Rajče spaříme horkou vodou, oloupeme a dužinu nakrájíme na kousky. Ve velkém, hrnci se silným dnem rozpálíme olej a na něm zpěníme cibuli, přidáme rajče zalijeme 1,2l vody, Přidáme 2 stroužky neloupaného drceného česneku, kousek pomerančové kůry, osolíme, opepříme a přidáme fenykl, tymián a saturejku. Tento základ přivedeme k varu.

Brambory nakrájíme na větší kusy a se šafránem přidáme do polévky. Vaříme 20 minut.

Cukety nakrájíme na špalíčky, květák a brokolice rozdělíme na růžičky, mrkev na proužky. Zeleninu, tresku a plody moře přidáme do polévky a ještě 10 minut povaříme.

Na omáčku aioli oloupeme zbylý česnek a prolisujeme. Přidáme majonézu a dijonskou hořčici, promícháme a okořeníme špetkou pepře.

Bujabézu podáváme s nasucho opečenými plátky bílého chleba nebo veku a omáčkou aioli.