

Rybářská ucha

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vývaru

200 g candáta, mníka nebo štiky

80 g cibule

600 g brambor

30 g másla

celý pepř

bobkový list

petrželka

pažitka

sůl

kousek másla

Postup

Drobné ryby očistíme, vykucháme a uvaříme ve vodě. Vývar procedíme, přidáme krájené brambory, celé hlavičky drobné cibule, na kousky nakrájené ryby a vaříme asi 30 minut. Během varu sbíráme na povrchu vzniklou pěnu. Deset minut před dovařením přidáme celý pepř, bobkový list a osolíme. Do hotové polévky přidáme máslo. Uchu podáváme s kousky, ryby, brambor a cibule a sekanou zelenou natí.