

Krémová polévka z rybího filé

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 dkg filé

1 l vody

2 lžíce oleje

3 dkg másla

3 dkg hladké mouky

1 žloutek

3 zrnka pepře

1 cibulka

0,5 citronu

Postup

Kousky rybího filé rychle opečeme na oleji. Uděláme máslovou jíšku. Filé, jíšku, cibuli, polovinu osolené vody a koření pomixujeme. Vlijeme do hrnce, přidáme zbytek vody a 20 minut vaříme. Do hotové polévky vmícháme čerstvý žloutek, trochu zelené petrželky a zakápneme citrónovou šťávou.