Rybí polévka č.1

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 l vody
500 g ryby
2 žloutky
3 dl mléka
200 g housky (do mléka)
50 g másla
25 g hladké mouky
200 g kořenové zeleniny
houska na osmažení
sůl

Postup

Očištěnou rybu uvaříme ve slané vodě s kořenovou zeleninou. Když je ryba měkká, vyjmeme ji z vývaru, vykostíme, maso nakrájíme a dáme stranou. V misce utřeme natvrdo uvařené žloutky a smícháme s vymačkanou houskou namočenou v mléce. Z hladké mouky a másla uděláme světlou jíšku, kterou zahustíme vývar z ryby. Pak do polévky dáme utřené žloutky s vymačkanou houskou a povaříme. Hotovou polévku přecedíme na kousky masa a podáváme s kostičkami osmažené housky.