

0187 - Bouillabaisse (francouzská rybí polévka)

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo



Suroviny

400 – 500 g očištěných ryb bez hlav

kousek cibule

sklenka bílého vína

2 lžíce olivového oleje

1 rajče

2 stroužky česneku

1 bobkový list

1 hřebíček

pepř, šafrán, sůl

1 l vody

4 plátky bílého chleba

Postup

Očištěné ryby nakrájíme na kousky. Do hrnce vložíme utřený česnek, velmi jemně nakrájenou cibuli, spařené oloupané a na čtvrtky nakrájené rajče, olivový olej, sůl, koření a připravené rybí maso, zalijeme je vínem a vařící vodou a na prudkém ohni vaříme 10 až 15 minut. Plátky bílého chleba nakrájíme na nudličky, opečeme je na sucho, rozdělíme na talíře, na ně vložíme rybí maso a zalijeme polévkou. Ihned podáváme.