

Rybí polévka s česnekem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: MAGGI



Suroviny

4 lžíce majonézy

1,5 l vody

kapří hlava a vnitřnosti

1 cibule

1 lžíce rajčatového protlaku

1 mrkev

1 malý celer

2 stroužky česneku

bobkový list

tymián

Postup

Očištěnou kapří hlavu bez žeber a vnitřnosti dobře oper, zalij studenou vodou, osol, přidej očištěnou celou kořenovou zeleninu, cibuli, 1 stroužek česneku, rajčatový protlak, koření a vař asi 30 minut. Potom polévku přeced', maso z hlavy ober a nakrájej na kousky a vrát' do vývaru. Uvařenou zeleninu nakrájej na nudličky a přidej do polévky. Do majonézy vmíchej utřený česnek, nasekanou petrželku a promíchej. Ochucenou majonézu vmíchej do hotové polévky.