

Bouillabaisse <bujabéza> aneb moře na talíři



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min

Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

602 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 59 g bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/bouillabaisse-bujabeza-aneb-more-na-taliri>

Příprava

Pro milovníky moře, mořských plodů a francouzské kuchyně je bujabéza skutečným darem z nebes. Lahodná, vyladěná polévka, plná chutí a radosti. Tu definitivně musíte vyzkoušet. POSTUP 1. Oloupejte krevety a vyndejte střívko Krevety a rybí filé opláchněte a osušte papírovou utěrkou. Dochutěte solí a černým pepřem. 2. Pečlivě očistěte skávky (někdy jsou mušle již čisté.) Opláchněte je a nechte okapat. 3. Do širokého mělkého hrnce na mírně vysokou teplotu přidejte 2 polévkové lžíce olivového oleje. Jakmile je olej rozpálený, přidejte krevety a ryby. restujte do zlatova, krevety asi minutu, ryby 3 minuty. Krevety jsou hotové, když přecházejí z průsvitného do neprůhledného stavu. Vyjměte z hrnce a odložte stranou na talíř. Dovaří se ve vývaru. 4. Přidejte do hrnce 1 polévkovou lžici olivového oleje a nadrobno nasekané šalotky, papriku a česnek. Restujte v hrnci 2 minuty, do zlatova. Přidejte mušle a vařte, dokud se nezačnou otevírat, asi 2 minuty. Přilejte bílé víno a duste, dokud se polovina vína nevyvaří a mušle se neotevřou, asi 4 minuty. Vyjměte

Ingredience

- ✓ 9 ks krevet
- ✓ 300 g filety z tresky
- ✓ 1 lžička sůl
- ✓ 1 špetka pepř
- ✓ 500 g slávka jedlá
- ✓ 3 lžíce olivový olej
- ✓ 1 ks jemně nasekané šalotky
- ✓ 2 ks paprika (kapie)
- ✓ 2 stroužky jemně nasekaného česneku
- ✓ 250 ml bílé víno
- ✓ 750 ml rybí vývar
- ✓ 1 konzerva sterilovaná rajčata
- ✓ 1 lžička šafrán
- ✓ 200 g brambory

Kategorie

Svatý Valentýn, Francouzská, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Něco extra, Labužník, Polévka

mušle pomocí kleští a přidejte na talíř k rybám a krevetám. Nezapomeňte zlikvidovat slávky, které se při vaření neotevřely. 5. Do stejné nádoby přidejte rybí vývar, skořápky (pokud je máte), rajčata, šafrán, 1 lžičku soli a přiveďte k varu. Stáhněte z ohně a nechte vychladnout, dokud se nebude pohodlně nalévat do mixéru. Směs rozmixujte dohladka. Směs pro dokonalou hladkost a zbavení se skořápek precedte nebo přepasírujte. 6. Přidejte brambory a přiveďte těsně pod varu. Zakryjte hrnec a vařte, dokud brambory nejsou měkké. Ostavte z plotny a přidejte vařené krevety, ryby a mušle. Míchejte, aby se ryby rozpadly na kousky. Zbytkové teplo vývaru dokončí vaření ryb a krevet. Doladte chutě. 7. Naložte stejná množství vývaru a mořských plodů do čtyř misek. Ozdobte petrželkou a podávejte. Dobrou chuť!

