

# Bujon z Vodňan



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**70** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** Kantarina

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bujon-z-vodnan>

## Příprava

Nahrubo nastrouhanou zeleninu prudce osmahneme bez tuku. Zalijeme vodou, osolíme, přidáme hlavy a odřezky z ryb, cibuli, česnek a vaříme cca 20 minut. Pak vývar přecedíme, osolíme dle chuti a do vývaru rozšleháme syrové žloutky. Hned podáváme.

## Ingredience

- 1 kg rybích hlav a odřezků
- 150 g kořenové zeleniny
- 1 větší cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 semínek koriandru
- 3 žloutky
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Polévka