Krevetová polévka s noky

Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **4**

504 kalorií , **0 g** cukrů , **9 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/krevetova-polevka-s-noky

Příprava

Cibuli, česnek, mrkev, celer a rajče oloupeme a vcelku vložíme do studené vody (asi 1,5 litru), uvedeme do varu, vložíme filé a celý pepř a vaříme na malém ohni asi 30 minut. Mezitím si připravíme noky. Rozšleháme vejce, postupně přidáme dětskou krupici, osolíme a okořeníme špetkou muškátového květu. Rybí polévku scedíme, vývar opět uvedeme do varu a klademe do něj lžičkou vytvarované noky. Vaříme 8 minut. Po 3 minutách varu vložíme rozmrazené krevety a dovaříme společně s noky. Stáhneme z ohně a přikryté pokličkou necháme 10 minut dojít. Vychladlou mrkev a celer nahrubo nastrouháme, vložíme do polévky a prohřejeme. Polévku podle chutí přisolíme, opepříme, příp. dochutíme tabaskem a citrónovou šťávou. Polévku ozdobíme omytou petrželkou.

Tip k receptu

Vařené filé samozřejmě dále zpracujeme - najemno posekáme, přidáme najemno nastrouhanou mrkev a celer, opepříme, pokapeme citronem, ochutíme hořčicí a nadrobno nasekanými kapary, přidáme majonézu, případně s jogurtem, a vše dobře promícháme. Falešnou humrovou majonézu podle potřeby přisolíme a přichutíme a mažeme na krajíčky celozrnné bagety.

Ingredience

- 1 ks cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 malá mrkev
- 1 dílek celeru
- 1/2 rajčete
- 250 g rybího filé (z tresky)
- 1 vejce
- 5 zrnek černého pepře
- 3-4 lžíce dětské krupice
- sůl
- muškátový květ
- čerstvě umletý pepř bílý
- 50 g krevet
- citrónová šťáva
- 2 snítky petrželky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Polévka