

# Rybí polévka s půlměsíčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

110 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybi-polevka-s-pulmesicky>

## Příprava

Kapra zbavíme šupin, vykucháme a maso i vnitřnosti omyjeme pod vodou. Hlavu odkrojíme a rybu nakrájíme na větší kusy a vše vložíme do hrnce se studenou vodou. Osolíme, okořeníme a přivedeme k varu. Poté oheň ztlumíme a ještě 40 minut necháme táhnout. Veškerou zeleninu očistíme, nakrájíme na kostičky a podusíme ji na másle. Z veka vykrajovátkem vykrojíme měsíčky a vložíme je do rozehřáté trouby opéct nasucho. Polévku scedíme přes jemný cedník a maso obereme. Do přecezeného vývaru přidáme podušenou zeleninu a obrané rybí maso. Dochutíme vegetou a polévkovým kořením Maggi. Podáváme s opečenými měsíčky.

## Ingredience

- ✓ 1 menší kapr
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 1/2 menšího celeru
- ✓ 1 lžice soli
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 1 veka
- ✓ 1 lžice Vegety
- ✓ 3 lžice Maggi

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Polévka

