

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

