

Segedínská rybí polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

25 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Rybu omyjeme, očistíme, vykucháme, obereme kosti, nakrájíme na menší kousky a osolíme. Kousky masa dáme do hrnce, zalijeme vodou, přivedeme k varu. Když se polévka vaří, přidáme rozpůlenou cibuli, mletou sladkou papriku, sterilované zelí, na nudličky nakrájené papriky a vaříme, dokud není zelenina a maso měkké.

Ingredience

- ✓ 1 kg ryb
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 100 g sterilovaného zelí
- ✓ 2 ks zelených paprik

Kategorie

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