

Uralská houbovo - rybí polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1092 kalorií , **3 g** cukrů , **74 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Huby nakrájané na plátky a mrkvu nakrájanú na kocky povaríme cca 10 minút v osolenéj vode, pridáme kúsky ryby, očistené zemiaky pokrúpané na kocky, cibuľu opraženú na oleji a dovaríme. Do hotovej polievky vlejeme smotanu a necháme prejsť varom. Nakoniec posýpeme posekaným zeleným kôprom.



Tip k receptu

Pomer ryby a hlivy môže byť 1:1.

Ingredience

- ✓ 200 g uzeného úhoře
- ✓ 350 g Hlívy ústřičné
- ✓ 150 g brambor
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička kopru
- ✓ 30 ml rostlinného oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 100 ml sladké smetany

Kategorie

Výjimečný den, Norská, Podzim, Finančně náročnější, Exotika, Labužník, Polévka