

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, cibuliu opraženú na oleji a dovaríme. Do hotovej polievky vlejeme smotanu a necháme prejsť varom. Nakoniec posypeme 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