

Žraločí polévka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 45min
Celkový čas: 3h 15min , Porce: 4

194 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/zraloci-polevka>

Příprava

Do vody dáme žraločí maso, rozpůlené cibule, rozpůlené mrkve, bobkové listy, česnek, masox, citrónovou šťávu, petržel, pepř a sůl. Přivedeme k varu a vaříme 2,5 hodiny. Poté vyndáme maso a polévku přecedíme. Rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání smažíme do světle hněda. Přidáme mléko, důkladně rozmícháme a vlijeme do polévky. Důkladně promícháme a necháme projít varem. Nakonec očistíme maso od kůže, kostí a přidáme do polévky. Podáváme se smaženými kostičkami z pečiva (viz související recepty).



Tip k receptu

Polévku můžeme ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 1 kg žraločího masa
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1 hrst petrželové natě
- ✓ 3 cibule
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 50 g másla
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 3 bobkové listy
- ✓ 1 lžička celého pepře
- ✓ sůl
- ✓ 2 kostky masoxu
- ✓ 8 l vody
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 150 ml mléka

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Polévka

