



Rybí polévka



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny

2 lístky Bobkový list Avokádo

4 kuličky Nové koření celé Avokádo

1 cibule

20 g másla

2 l vody

20 g hladké mouky

1 mrkev

sůl, pepř dle chuti

1 celeru

500 g rybích ořezů (hlava, kosti)

1 petžel

Způsob přípravy

Nejprve si připravíme rybí vývar. Odřezky dáme vařit do litru vody společně s kouskem, mrkve, petržele, celeru. Přidáme nové koření, bobkový list a pořádku osolíme. Rybí vývar se vaří krátce. Stačí nám 30 minut. Poté vývar zcedím. Vybereme pěkné maso z vývaru do polívky.

Teď se dáme na polívku. Nejprve si kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kostičky, jak máme do polívky rádi. Nejmenno nakrájenou cibulku zpěníme na másle a přidáme nakrájenou zeleninu. Chvilí vše opražíme a posypeme troškou mouky. Chvilku povaříme a přidáme rybí vývar. Povaříme a případně ještě osolíme, opepříme podle chuti.