

Rybia polievka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nastrúhanú koreňovú zeleninu a nadrobno nakrájanú cibuľu osmažíme na masle. Po tom, ako zelenina zhnedne, zalejeme vodou a pridáme hlavu kapra, kaprie odrezky a korenie. Všetko varíme v miernom vare asi 30 minút. Potom polievku precedíme cez sito a osolíme, ochutíme čiernym korením a nastrúhaný zázvorom. Zahustíme svetlou maslovou zápražkou. Povaríme ďalších 10 minút. Po odstavení pridáme obraté mäso z hlavy kapra a odrezkov, petržlenovú vňať. Rybiu polievku je možné podávať aj s kockami žemle osmaženými na masle (žemľa nie je súčasťou receptu).

Ingredencie

- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Petržlen** - 50 g
- **Zeler** - 50 g
- **Zázvor čerstvý** - 3 g
- **Kapor polka s kožou čerstvá chladená** - 200 g
- **Kukuričná múka 1 kg** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

