

Rybí polévka

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nastrouhanou kořenovou zeleninu a nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na másle. Poté, co zelenina zhnědne, zalijeme vodou a přidáme hlavu kapra a kapří ořez. Vše vaříme v mírném varu asi 30 minut. Potom polévku přecedíme přes síto a osolíme, ochutíme pepřem a nastrouhaný zázvorem. Zahustíme světlou máslovou jíškou. Povaříme dalších 10 minut. Po odstavení přidáme obrané maso z hlavy kapra a odřezků, petrželovou nať. Rybí polévku je možné podávat i s na másle osmaženými kostičkami housky (houska není součástí receptu).

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Zázvor čerstvý** - 2 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Hladká mouka** - 20 g

