Maďarská rybí polévka

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Kapra vykucháme, odřízneme hlavu a ploutve. Vyřízneme žábry, aby se neporušila žluč. Hlavu a ořezy propláchneme. Zalijeme 2 litry vody, přidáme koření (2 bobkové listy, 4 kuličky černého pepře a 2 kuličky nového koření), oloupanou, překrojenou cibuli a očištěnou kořenovou zeleninu (1 mrkev, 1 petržel a 1/2 celeru). Osolíme a hodinu vaříme. Přelijeme přes cedník pro čirý vývar. Maso obereme od kosti. Zbylé 2 cibule nakrájíme nadrobno, 2 kapie, 2 bíle papriky na nudličky a oloupané brambory na kostičky. V hrnci rozehřejeme olej, vsypeme cibuli a s paprikovým kořením restujte 5 minut. Přidáme 5 prolisovaných česneků, pokrájená rajčata a podlijeme bílým vínem. Přivedeme k varu a zalijeme rybím vývarem. Vaříme 10 minut. Vsypeme papriky, brambory, osolíme, opepříme a vaříme dalších 10 minut. Filety pstruha nakrájíme asi na 3 cm proužky. Přidáme do polévky a 5 minut vaříme. Vsypeme obrané maso z kapra a odstavíme z ohně.

Ingredience

- **Brambory** - 80 g
- **Cibule volná** - 120 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Paprika zelená** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Petržel** - 30 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.3 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Kapr půlka s kůží čerstvá chlazená** - 1000 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený 450 g** - 900 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Kapie červená** - 80 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 4 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE