

# Polévka z lososa

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 40 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Zeleninu oloupeme, opláchneme, jemně nakrájíme a osmahneme na rozehřátém másle. Poprášíme moukou, krátce opražíme, přilijeme vývar a vaříme 15 minut. Maso z lososa opláchneme, zbavíme kostí, nakrájíme na malé kousky, přidáme do polévky a vaříme dalších 10 minut. Hotovou polévku rozmixujeme dohladka, ochutíme solí, pepřem a koprem a na každém talíři ozdobíme zakysanou smetanou a kaviárem.

## Ingredience

- **Brambory** - 60 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 30 g
- **Pórek** - 60 g
- **Kopr** - 20 g
- **Losos obecný 250 g** - 300 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

