

Rybí boršč



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

458 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybi-borsc>

Příprava

Rybu nakrájíme na kousky a marinujeme v citrónové šťávě se solí. Cibuli orestujeme na oleji, přidáme rajský protlak a ještě chvíli podusíme. Přidáme rybu, nakrájené okurky, rajčata, houby, a bobkový list. Zalijeme vařícím vývarem a povaříme 15 minut. Dochutíme a stáhneme z ohně. Každou porci na talíři sypeme petrželkou, koprem a doplníme plátkem citronu.

▣ Tip k receptu

Rajčata můžeme nahradit bramborami a několika lžícemi kyselého zelí.

Ingredience

- 600 g ryby nebo rybího filé
- 2 cibule
- olej
- 1 malá konzerva rajčatového protlaku
- 3-4 ks rajčat
- asi 20 ks marinovaných hub
- 5 ks sterilovaných okurek
- 1 bobkový list
- 1 citrón
- sůl
- petržel
- kopr
- 1,5 l vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Polévka

