

Žraločí polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 45min
Celkový čas: 3h 15min , Porce: 4

194 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/zraloci-polevka>

Příprava

Do vody dáme žraločí maso, rozpůlené cibule, rozpůlené mrkve, bobkové listy, česnek, masox, citrónovou šťávu, petržel, pepř a sůl. Přivedeme k varu a vaříme 2,5 hodiny. Poté vyndáme maso a polévku přecedíme. Rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání smažíme do světle hněda. Přidáme mléko, důkladně rozmícháme a vlijeme do polévky. Důkladně promícháme a necháme projít varem. Nakonec očistíme maso od kůže, kostí a přidáme do polévky. Podáváme se smaženými kostičkami z pečiva (viz související recepty).

▣ Tip k receptu

Polévku můžeme ozdobit šlehačkou.

Ingredience

- 1 kg žraločího masa
- 2 mrkve
- 1 hrst petrželové natě
- 3 cibule
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 50 g másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 bobkové listy
- 1 lžička celého pepře
- sůl
- 2 kostky masoxu
- 8 l vody
- 5 stroužků česneku
- 150 ml mléka

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Polévka

