

Turecká rybí polévka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 8

661 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/turecka-rybi-polevka>

Příprava

Rybí vývar: asi 500g očištěných a omytých mořských ryb vaříme ve 2 litrech vody. Za varu stále sbíráme pěnu. Přidáme rozčtvrcené cibule, pepř, celé snítky celerové natě, bobkový list a vaříme , až jsou ryby měkké. Vývar přecedíme přes hustý cedník. Mrkev, petržel a česnek nakrájíme nadrobno, podusíme na másle, přidáme hladkou mouku, promícháme a zalijeme vývarem. Dobře rozšleháme. Do vařící polévky přidáme propranou rýži a uvaříme ji do měkka. Na závěr vmícháme rozšlehané žloutky a zalijeme mletou paprikou zpěněnou na másle. Dochutíme šťávou z citronu. Podáváme posypané petrželovou natí.

Ingredience

- 500 g mořských ryb
- 2 l vody
- 2 cibule
- 1 mrkev
- 1 petržel
- celerová nat'
- 1 lžička mletého pepře
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 100 ml rýže
- 2 žloutky
- citronová šťáva z 1 plodu
- bobkový list
- sůl
- mletá paprika

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Zkušený kuchař, Polévka