Rýchla rybacia polievka

Recepty

Polievky

Vianoce

30 min

4



3.0

1115

Budete potrebovať

Žltá cibuľa	1 ks
Cesnak	2 strúčiky
Červená sladká paprika Vitana	2 ČL
Čierne mleté korenie Vitana	1 ČL
Baby mrkva	200 g
Baby zemiaky	200 g
Paradajkový pretlak	2 ČL

Kurací vývar	1 liter
Losos	250 g
Treska	250 g
Čerstvý kôpor	hrsť
Soľ	
Olivový olej	
Maslo	2 PL

Príprava receptu

Cibuľu očistíme a nakrájame na jemno. Cesnak očistíme a nakrájame na plátky.
Na olivovom oleji opečieme cibuľku, pridáme cesnak a minútu restujeme.
Dáme červenú papriku, čierne korenie a cca 1/2 ČL soli. Minútku opekáme.
Pridáme maslo, mrkvu, zemiaky prekrojené na menšie kusy a opečieme cca 3 minúty.
Pridáme vývar, pretlak a varíme do mäkka.
Keď je zelenina mäkká, polovicu polievky oddelíme. Jednu časť rozmixujeme na jemno a pridáme k druhej nerozmixovanej časti.
Pridáme na kúsky nakrájané ryby a necháme cca 5 až 10 minút povariť.
Vložíme kôpor a dosolíme podľa potreby.

Poznámka: Ak nemáme baby zeleninu, použijeme klasickú a nakrájame ju na menšie kusy.

Paprika sladká mletá

Čierne mleté korenie