sicilská rybí tomatová polévka

12. 12. 2017 • Bezlepkové receptury
10 porcí (dospělý)

ingredience

- 300 g Rybí filé
- 600 g Rajčata drcená
- 150 g Cibule červená
- 150 g Celer
- 150 g Mrkev
- 100 g Fenykl
- 30 g Česnek

- 1000 ml Rybí vývar
- 25 ml Citrónová šťáva
- 10 g Sůl
- 1 g Pepř černý
- 10 g Petržel plocholistá
- 50 g Olej olivový

postup

1. Cibuli, celer, mrkev a fenykl nakrájíme na malé kostičky a opatrně orestujeme v hrnci na olivovém oleji.
2. Přidáme rozmačkaný česnek, vše mírně prohřejeme.
3. Přidáme rajčata, rybí vývar a přivedeme k varu. Vaříme pozvolna při mírné teplotě cca 30 minut.
4. Rybí filé nakrájíme na menší kousky, osolíme je a opepříme. Poté orestujeme na oleji a vložíme do polévky.Provaříme ještě cca 10 minut.
5. Dle potřeby dochutíme polévku citrónovou šťávou.
6. Hotovou polévku při servírování zdobíme plocholistou perželí.

Zdroj: **Bidfood**