pórková polévka ze sumečka

13. 12. 2017 • Bezlepkové receptury
10 porcí (dospělý)

ingredience

- 400 g Filet ze sumečka afrického
- 900 g Pórek
- 1500 ml Zeleninový vývar
- 850 g Brambory
- 50 g Máslo

- 40 g Kopr
- 25 g Citrónová šťáva
- 20 g Sůl
- 1 g Pepř bílý

postup

1. Brambory uvaříme, rozmačkáme najemno a ve velkém hrnci lehce opečeme na másle. Pórek přidáme k bramborům a ještě spolu krátce opečeme.
2. Podlijeme vývarem. Osolíme, dochutíme bílým pepřem a necháme při mírné teplotě cca 10 minut povařit.
3. Polévku rozmixujeme. Opět uvedeme do varu, případně dochutíme.

4. Rybu nakrájíme na malé kousky, pokapeme citrónovou šťávou a osolíme. Do polévky vložíme kousky ryby a při mírné teplotě vaříme pod pokličkou dalších asi 5 minut.
5. Kopr opereme a otrháme, zdobíme jím hotovou polévku.

Zdroj: **Bidfood, Bohemia Fishing Farm**