

Falešná rybí polévka

300 až 400 g rybího filé

cca 300 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel) pokrájené na kousky

2 dcl bílého vína

cca 2 litry zeleninového vývaru

50 g másla

1 dcl smetany

sůl, oblíbené koření na ryby, muškátový oříšek, špetka šafránu

Na másle orestujeme zeleninu, kterou poté vyjmeme, zvlášť také orestujeme rybí filé. Obojí společně prohřejeme, zalijeme vínem a necháme alkohol odpařit. Pak přidáme vývar, koření a pozvolna vaříme asi půl hodiny. Zjemníme smetanou, necháme probublat, dochutíme. Podáváme s opečenými krutonky (z bílé vevy pokrájené na kostičky upečené v troubě dozlatova na 160 °C.)

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---