

Lososová polévka Lohikeitto

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 lžíce	máslo
1 ks	menší cibule
1 ks	pórek
2 ks	menší mrkev
5 ks	menší brambory
1 lžíce	hladká mouka
1 litr	kuřecí vývar
250 ml	smetana
1 lžíce	cukr
1 lžíce	vinný ocet
hrst	kopr
500 g	filé z lososa
	sůl a pepř



Postup přípravy

Na másle orestujeme na kostičky nakrájenou cibulku a pórek do zlatova. Přidáme kousky mrkve a rovněž pár minut restujeme, aby změkla. Zaprášíme hladkou moukou, promícháme a přilijeme vývar. Vhodíme na menší kousky pokrájené brambory, osolíme a opepříme. Přibližně 20 minut necháme probublávat. Poté vlijeme smetanu, přidáme cukr, ocet a kopr, promícháme. Lososa zbavíme kůže a pokrájíme na menší kousky, které rovněž vhodíme do polévky. Dalších 10 minut necháme na mírný plamen provařit. Nakonec ještě dochutíme solí a pepřem a podáváme.