

Vánoční rybí polévka

Časová náročnost: 100 minut

Seznam přísad

1/2 kg	rybí kosti
1 ks	kořenová zelenina (mrkev, petržel, celerová bulva)
1 ks	cibule
6 kulička	černý pepř
5 ks	bobkový list
	sůl
2 l	voda

Do polévky

1 ks	mrkev
1 ks	petržel
1 kousek	celerová bulva
1 ks	cibule
	máslo
	hladká mouka
1/5 l	rybí vývar
200 g	rybí maso (popř. jikry nebo mlíčí)
	strouhaný muškátový oříšek
	sůl
	pepř mletý
	čerstvá zelená petrželka na ozdobu

Na kostičky

1 ks	rohlík nebo bílá veka
------	-----------------------

2 stroužek	česnek
	máslo
	sůl



Postup přípravy

Nejprve si připravíme rybí vývar: Do studené vody vložíme rybí kosti, očištěnou zeleninu s celým kořením a přivedeme k varu. Oheň stáhneme, z povrchu vývaru sebereme pěnu a necháme asi 1 hodinu na mírném plameni probublávat. Poté scedíme a vyvařené kosti se zeleninou vyhodíme. Nyní si pokrájíme kořenovou zeleninu a cibuli do polévky a orestujeme vše na másle. Poprášíme moukou a zalijeme připraveným rybím vývarem. Přidáme nakrájené rybí maso popř. jikry a mlíčí, které jsme si uvařili zvlášť v osolené vodě. Dochutíme solí, pepřem a troškou muškátového oříšku. Na závěr si uděláme kostičky do polévky: Rohlík či večku pokrájíme na kostičky a opečeme na másle. Ke konci pečení vmícháme prolisovaný česnek a kostičky osolíme. Polévku nalijeme na talíře, ozdobíme nasekanou zelenou petrželkou a podáváme s křupavými kostičkami.