

Rybacia letná polievka

Na polievku budeme potrebovať:

rybie filé
cibuľku jarnú
olej s príchut'ou masla
koreňovú zeleninu
kaleráb
cuketu
rajčiaky
citrónovú šťavu
maslo
petržlenovú vňať
rybie korenie (zmiešame sušený cesnak, mletú papriku, mletú rascu, mletý
zázvor, rozmarín, pažítku a petržlenovú vňať)

Postup:

Filé nakrájame na kocky, dáme na plech. Pridáme soľ, citrónovú šťavu, časť oleja a rybieho korenia. Spolu premiešame a v rúre pečieme do polomäkka.

Očistenú a umytú cibuľku speníme na zvyšnom oleji. Postupne pridáme očistenú na kocky nakrájanú koreňovú zeleninu a kaleráb. Jemne posypeme rybím korením, podlejeme a dusíme do polomäkka. Pridáme umytú na kocky nakrájanú cuketu a rajčiaky, zalejeme a varíme.

Na koniec pridáme rybu, dochutíme a varíme do mäkka.

Zjemníme maslom.

Podávame s umytou nesekanou petržlenovou vňaťou.