

Polévka bujabéza

Apetit 11/05

Ingredience

- celkem 2,5 kg filetů z různých mořských ryb (můžou být i zmražené)
- 250 g mražených filet
- 1-2 pokrájené cibule
- 1 pórek
- česnek — 4 stroužek
- rajče — 3-4
- kůra z jednoho pomeranče
- 3-4 vlákna šafránu
- olej olivový — 100 ml
- 100 ml bílého vína
- sůl a pepř na dochucení
- lístky fenyklu a tymián na ozdobu

Postup

Ryby zalijeme třemi litry vody, uvedeme do varu a pět až šest minut prudce vaříme. V pánvi na oleji osmahneme jemně nakrájenou zeleninu. Po pěti minutách ji spolu s kořením a většinou pomerančové kůry přidáme do polévky. Stáhneme plamen a vaříme čtvrt hodiny. Pět minut před koncem vsypeme krevety a vlijeme víno. Maso vyjmeme, rozdělíme na kousky a vrátíme do polévky. Ozdobíme jemně pokrájenou nebo strouhanou kůrou a několika lístky bylinek. Podáváme s tousty potřeny česnekovým máslem.