

Polévka rybí

děda Řečice

Ingredience

- 2 kapří hlavy
- ¼ kg rybích vnitřností
- máslo — 0,666667
- kořenová zelenina
- mouka hrubá — 3 lžíce
- sůl

Postup

V mírně osolené vodě uvaříme zvlášť hlavy a vnitřnosti. Vývary slijeme do jednoho hrnce, hlavy obereme, vnitřnosti nakrájíme a vše dáme do vývaru. Na másle osmažíme nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu, pak přidáme mouku, usmažíme světle hnědou jíšku a tu přidáme do vývaru. Povaříme 20 minut. Na konec přidáme majoránku a česnek, dle chuti dosolíme. Můžeme přidat i špetku muškátového květu.