

VÁNOČNÍ RYBÍ POLÉVKA

* 5l polévky - 1 celer, 3 mrkve, 3 petržele, 1 cibule, 6 kuliček pepře, 6 kuliček nového koření, petrželka, hlava a ocasní část kapra.

* Hrnec č.1=3l, hrnec č.2=3l, hrnec č.3=5l.

1. Dáme vařit do hrnce č.1 hlavu /zbavenou žaber/ a ocasní část kapra /2l vody/. Přidám celý pepř /6ks/, nové koření /6ks/ a povaříme 20 minut.
2. Do hrnce č.2 dám trochu olivového oleje /může být i máslo/ a na něm zpěníme cibuli, na kousky nakrájenou mrkev, celer a petržel. Zalijeme 2 l vřelé vody a necháme 20 minut vařit.
3. Rybí hlavu a ocas vytáhneme na talíř, vývar přelijeme přes síto do hrnce č.3. Maso z hlavy a ocasu obereme od kosti.
4. Uvařenou zeleninu z hrnce č.2 vložíme do mixéru a rozmixujeme na kaši, kterou přelijeme do hrnce č.3. Několik kousků mrkve drobně nakrájené můžeme nechat nerozmixované na ozdobu.
5. V hrnci č.3 máme nyní vývar z hlavy a ocasní části kapra z hrnce č.1, vývar ze zeleniny a rozmixovanou zeleninu s kousky nerozmixované mrkve z hrnce č.2. Můžeme dolít trochu horké vody aby se hrnec č.3 rozumně naplnil. Můžeme také přidat trochu hladké mouky rozmíchané v hrnku se studenou vodou, abychom dosáhli optimální hustoty polévky. /Rozmixovaná zelenina nám polévku zahustila./
6. Polévku povaříme a přidáme obrané kousky rybího masa a na závěr jikry nebo mlíčí, nejlépe oboje. /Jikry a mlíčí vaříme už jen 5 minut./
7. Na závěr přidáme muškátový květ nebo nastrohaný muškátový oříšek /2 kávové lžičce/.
8. Polévku osolíme, můžeme dochutit sojovou omáčkou a na konec přidáme nakrájenou čerstvou petrželku.

Polévku podáváme s opraženým rohlíkem /houskou!/.
Nejlépe chutná druhý den.