

Polévka pórková ze sumečka



Ingredience: na 10 porcí

- sumeček africký bez kůže 400 g
- máslo 50 g
- zeleninový vývar 30 g
- sůl 20 g
- pórek 900 g
- brambory 850 g
- kopr 40 g
- citrónová šťáva 25 ml

Postup přípravy

Brambory uvaříme, rozmačkáme najemno a ve velkém hrnci lehce opečeme na másle. Pórek přidáme k bramborám, a ještě krátce společně opečeme. Podlijeme vývarem. Osolíme, dochutíme bílým pepřem a necháme při mírné teplotě cca 10 minut povařit. Polévku rozmixujeme. Opět uvedeme do varu a dochutíme. Rybu nakrájíme na malé kousky, pokapeme citronovou šťávou a osolíme. Do polévky vložíme kousky ryby a při mírné teplotě vaříme pod pokličkou dalších asi 5 minut. Kopr opereme a otrháme a před podáváním jím ozdobíme polévku.