Krémová rybí polévka s koprem, masovými knedlíčky a Jihočeskou zakysanou smetanou

30 minut

náročnost ●●○○

Rybí polévka od Madety: pohladí vaše chuťové buňky Jihočeskou zakysanou smetanou.

Ingredience

- 2 mrkve
- 2 petržele
- 2 celery
- 2 stroužky česneku
- 150 g mletého rybího masa
- 1 vejce
- 50 g strouhanky
- kůra z půlky citronu
- snítka pažitky
- snítka kopru
- 100 g Jihočeského másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 600 ml rybího vývaru
- 100 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 100 ml Jihočeské zakysané smetany
- sůl
- pepř
- bobkový list

Návod na přípravu:

Smícháme mleté rybí maso, nasekanou pažitku, kopr, vejce, strouhanku a kůru z půlky citronu. Vytvoříme kompaktní těsto a utvoříme knedlíčky o velikosti menších pingpongových míčků.
Zeleninu nakrájíme na kostičky a orestujeme na Jihočeském másle cca 10 minut. Přidáme nakrájený česnek a krátce opečeme. Zaprášíme hladkou moukou a necháme zpěnit. Následně zalijeme vývarem, trvanlivým Jihočeským mlékem a přidáme Jihočeskou zakysanou smetanu a bobkový list. Ponecháme na mírném ohni provařit. Přidáme masové knedlíčky a povaříme, dokud nám nevyplavou a přidáme nasekaný kopr.