



Lososová polévka

Ingredience

losos bez kůže: **200 g**
rybí nebo zeleninový vývar: **700 ml**
cibule: **1 ks**
brambory: **2 ks**
mrkev: **1 ks**
máslo
sůl
pepř
kopr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Nejdříve si očistíme, oloupeme a na malé kousky nakrájíme cibuli, mrkev a brambory. V hrnci rozežřejeme máslo a zeleninu na něm osmahneme. Přilijeme připravený vývar a společně vaříme asi 20 minut. Lososa nakrájíme na kostičky, přidáme do polévky a vaříme ještě dalších 10 minut. Přidáme nasekaný...

Lososová polévka - recept

Nejdříve si očistíme, oloupeme a na malé kousky nakrájíme cibuli, mrkev a brambory. V hrnci

rozehřejeme máslo a zeleninu na něm osmahneme. Přilijeme připravený vývar a společně vaříme asi 20 minut.

Lososa nakrájíme na kostičky, přidáme do polévky a vaříme ještě dalších 10 minut. Přidáme nasekaný kopr a už jen krátce povaříme a dochutíme solí a pepřem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí