

Ingrediencie

1 l rybací vývar, 1 mrkva, 1 petržlen, 1 malá cibuľa, 2 zemiaky, 2 lyžice masla, 2 lyžice mrazený hrášok, 200 ml smotany na šľahanie, 250 g rybie filé, 1/2 zväzku čerstvého kôpra, citrónová šťava na dochutenie, soľ, biely peper

Postup

V rybacom vývare uvaríme očistenú a na kolieska nakrájanú mrkvu a petržlen. Vývar scedíme.

Cibuľu a zemiaky očistíme a nakrájame zemiaky na kocky a cibuľu nadrobno. V hrnci rozohrejeme maslo, orestujeme cibuľu, vsypeme zemiaky a zalejeme precedeným vývarom a varíme pokiaľ zemiaky nezmäknú.

Rozmixujeme tyčovým mixérom na hladký krém. Vsypeme do nej hrášok, mrkvu, petržlen, vlejeme smotanu a 3 minúty povaríme.

Rybu nakrájame na kocky, kôpor nasekáme a spolu vsypeme do polievky. Povaríme. Dochutíme citrónom, soľou a peprom.



