

Štědrovečerní rybí polévka

Hlavy a odřezky z ryb dáme do hrnce. Přidáme cibuli, trochu mrkve, petržel, kousek celeru, trochu muškátového oříšku a necháme vařit mírným varem.



Na másle zpěníme cibulku, pak přidáme nastrohanou kořenovou zeleninu. Vše za stálého míchání ještě chvíli prosmažíme.

Vnitřnosti z ryb pokrájíme na kousky a přidáme k zelenině, kterou smažíme- Nyní je důležité velmi intenzivní míchání tohoto základu, aby nedocházelo k připálení.



Vnitřnosti z ryb pokrájíme na kousky a přidáme k zelenině, kterou smažíme. Nyní je důležité velmi intenzivní míchání tohoto základu, aby nedocházelo k připálení.

Do takto připraveného vývaru pomalu vmícháváme přecezený vývar z hlav. Potom ještě asi půl hodiny celé necháme provařit. Můžeme přidat orbané a na jemno rozebrané maso vývaru. Kdo se mnou souhlasí, že do vánoční polévky patří růžičková kapusta, přidá i ji. Samozřejmě ozdobíme přidáním nasekané naťové petrželky. Osolíme dle chuti a podáváme s na másle osmaženou žemlí.