

Severská polévka z lososa

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- cibule 2 ks
- sekaný kopr 3 lžíce
- máslo 4 lžíce
- smetana 200 ml
- celý bílý pepř 10 kulička
- brambory 1 kg
- voda 1.25 l
- filety z lososa 600 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme a nakrájíme na kostky. Obě cibule rozkrájíme na čtvrtky a oddělíme jednotlivé měsíčky od sebe.

Do hrnce nalijeme vodu. Přidáme sůl, kuličky pepře a nakrájené brambory. Vše přivedeme k varu a vaříme asi 15 minut. Filet z lososa bez kůže nakrájíme na několik kousků.

Do hrnce přidáme smetanu a sekaný kopr. Přidáme plátky z lososa a necháme ještě 5 minut povařit.

Severskou polévku z lososa podáváme teplou. Polévku můžeme doplnit čerstvým bílým pečivem nebo toasty.