

Rybí krém ze sardinek

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo na smažení 50 g
- mléko 200 ml
- hladká mouka 50 g
- olej 100 ml
- cibule 1 ks
- kopr 1 ks
- vývar 250 g
- smetana 200 ml
- sardinky 4 plechovka
- **na ozdobu**
- pažitka 1 ks
- **podle chuti**
- mořská sůl 1 ks
- bobkový list 1 ks
- nové koření 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- máslo na smažení 50 g
- mléko 200 ml
- hladká mouka 50 g
- olej 100 ml
- cibule 1 ks
- kopr 1 ks
- vývar 250 g
- smetana 200 ml
- sardinky 4 plechovka
- **na ozdobu**
- pažitka 1 ks
- **podle chuti**
- mořská sůl 1 ks
- bobkový list 1 ks
- nové koření 1 ks

- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Norsko

Počet porcí: 1

Postup:

Do kastrůlku si dáme olej, můžeme použít i ze sardinek. Najemno nakrájenou cibuli zpěníme v kastrůlku, přidáme sardinky, orestujeme, zaprášíme hladkou moukou, přidáme koření podle chuti, zalijeme předem nachystaným vývarem a metličkou rozšleháme. Polévku necháme 5 minut povařit, přilijeme horké mléko a smetanu a ještě chvíli povaříme.

Čerstvý kopr omyjeme, nasekáme najemno a orestujeme v kastrůlku na másle.

Na kopr propasírujeme přes jemné sítko uvařenou polévku (sardinkový krém), přivedeme do varu a jen krátce povaříme.

Hotovou polévku podle chuti osolíme a přidáme bílý pepř. Podáváme s lehce osmaženou, na nudličky nakrájenou vekou a sypeme pažitkou.