

# Krémová polévka z mořských ryb

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- treska fileť 3 ks
- mrkev 3 ks
- nové koření 3 ks
- loupaný žlutý hrách 250 g
- sůl 1 ks
- petržel 3 ks
- celý pepř 5 ks
- hlava lososa 1 ks
- petrželka 1 svazek
- bobkový list 2 ks
- loupaná rajčata 3 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Norsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hrách si namočíme cca 4 hodiny před vařením (podle návodu na sáčku).

Hlavu lososa zbavíme skřelí a očí, omyjeme. Vložíme do osolené vody ve velkém hrnci s kořením, vaříme cca 1 hodinu. Polévku přecedíme, obereme z hlavy maso, pokud tam nějaké je, zbytek ryby vyhodíme.

Uvaříme si zvlášť hrách doměkka.

Do vývaru přidáme zeleninu na nudličky (nebo menší kousky) a celé filety tresky. Můžeme přidat pár lžic loupaných rajčat, mohou být z konzervy. Vaříme cca 15 minut. Vyjmeme maso, nakrájíme na kostičky. Do vývaru dáme hrách. Vývar se všemi ingrediencemi (kromě filet) rozmixujeme dohladka.

Vrátíme do krémové polévky rybí maso a 5 minut společně provaříme.

Na talíři ozdobíme krémovou polévku z mořských ryb čerstvě natrhanou petrželkou.