



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Vánoční rybí polévka – cseh karácsonyi hallesves

Adag: 4–6 fő

Elkészítési idő: kb. 1,5–2 óra

Nehézség: közepes

Hozzávalók

1 db nagy ponty feje és csontjai

Opcionálisan: ikra és tej

1,5–2 liter víz

2 db sárgarépa

1 db fehérrépa

1 kisebb zeller

1 fej vöröshagyma

2 evőkanál vaj

1 evőkanál finomliszt

1 teáskanál majoránna

1 db babérlevél

3–4 szem szegfűbors

Só, frissen őrölt fekete bors

Elkészítés

A pontyfejet és csontokat hideg vízben feltesszük főni. Felforrás után leszedjük a habot, majd hozzáadjuk a feldarabolt zöldségeket és a fűszereket. Gyöngyözve főzzük 45–60 percig. A levest leszűrjük, a zöldségeket felaprítjuk, a halhúst lefejtjük. Vajból és lisztből világos rántást készítünk, felengedjük az alaplével, majd visszatesszük a zöldségeket és a halhúst. További 10–15 percig főzzük.

Tálalás

Forrón, mélytányérban tálaljuk, pirított kenyérkockával és friss petrezselyemmel megszórva.