



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Rybacia polievka s morskými plodmi

Na rybaciú polievku budete potrebovať (4 porcie):

3 lyžice olivového oleja  
 1 žltú cibuľu  
 2 stredne veľké mrkvy  
 100 g zeleru  
 3 filety zubáča  
 ¼ citróna  
 150 g čerstvej papriky  
 150 g cherry paradajok  
 2 strúčiky cesnaku  
 1 čajovú lyžičku údenej papriky  
 150 ml bieleho vína  
 500 ml ľahkého vývaru (rybací, kurací alebo zeleninový)  
 soľ a čierne mleté korenie

A TAKTO NA TO:

Rozohrejte hrubostenný hrniec s olivovým olejom. Filety zubáča zbavte kože a pinzetou odstráňte kosti. Kože nevyhadzujte, použijete ich do základu. Nakrájanú cibuľu, zeler, mrkvu, jednu filetu zubáča a kože osolte, okoreňte a za občasného miešania restujte na olivovom oleji. Neskôr hrniec prikryte pokrievkou a za občasného miešania duste, kým zelenina nezmäkne.

Pridajte nadrobno nakrájaný cesnak, nakrájanú papriku a paradajky, posypte údenou paprikou a zľahka orestujte. Zalejte bielym vínom a nechajte prevrieť, aby sa alkohol odparil. Do hrnca prilejte ľahký vývar (my používame zeleninový alebo kurací) a privedte k varu. Filety pokvapkajte citrónovou šťavou a nakrájajte ich. Pridajte na kúsky nakrájané filety zubáča, lúpané krevety, mušle, prikryte pokrievkou a varte 5 minút. Zelenina by mala ostať trochu chrumkavá, preto dávajte pozor, aby ste ju nerozvarili. Mušle, ktoré sa neotvorili vyberte a zahodte do koša. Polievku finálne dochuťte, odstavte a posypte čerstvou petržlenovou vňaťou. Podávajte s čerstvým chlebom, alebo bagetkou.