



Panónska rybacia polievka s paprikou

⌚ 45–55 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Rybie filé podľa vlastného výberu (sumec, zubáč, kapor)
1.5 l	Zeleninový vývar
120 ml	Biele víno
4 ks	Paradajky, veľké
2 ks	Paprika, červená
1 ks	Cibuľa, biela
4 PL	Kyslá smotana
1 PL	Kukuričný škrob
4 PL	Repkový olej
2 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 ČL	♦ Cesnak granulovaný
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé

- 1 Ak je to potrebné, rybu najskôr nakrájajte na filety. Potom nakrájajte na kocky veľkosti sústa a pridajte trochu soli. Potom dajte do chladničky.
- 2 Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju nadrobno. Poduste na panvici na oleji do sklovita, vmiešajte mletú papriku Kotányi a granulovaný cesnak Kotányi a deglazujte dno bielym vínom.
- 3 Zalejte jeden a pol litrom studenej vody a nechajte 10 minút variť.
- 4 Medzitým odstráňte stred papriky a nakrájajte ju nadrobno. Nakrájajte aj paradajky. Pridajte papriku a paradajky do polievky a opäť ju prived'zte do varu. Nechajte povariť ďalších 25 minút.
- 5 Kukuričný škrob zmiešajte s trochou vody a vmiešajte do polievky.
- 6 Teraz pridajte kúsky rýb. Prived'zte do varu a asi 15 minút varte na miernom ohni, kým sa ryba neuvarí.
- 7 Ochuťte soľou a korením. Podávajte s kopčekom smotany a povytierajte chrumkavým chlebom.

