

MAĎARSKÁ RYBÍ POLÉVKA

Potřebné ingredience:

Libovolné ryby	500 g
Sádlo	3 lžíce
Paprika sladká	2 lžíce
Paprika pálivá	1 lžíce
Rajčata	2 ks
Paprikové lusky	2 ks
Slanina	50 g
Stroužky česneku	2 ks
Cibule	2 ks
Sůl	



Postup přípravy:

Očištěné ryby uvaříme v osolené vodě doměkka, vývar přecedíme a z vařených ryb odstraníme kosti. Cibuli nakrájíme na kolečka a osmažíme ji spolu se slaninou nakrájenou na kostičky na rozpáleném sádle do zlatova, přidáme papriku a zalijeme rybím vývarem. Do vroucího vývaru vložíme rajčata a paprikové lusky nakrájené na plátky, přidáme rybí maso a dochutíme česnekem a solí.

Všem přeje dobrou chuť!