

Rybí polévka s knedlíčky z lososa

<https://www.varimesmarcelou.cz/rybi-polevka-s-knedlicky-z-lososa>

Můj recept na [rybí polévku](#) s knedlíčky z lososa je variací na polévku, kterou jsem kdysi ochutnala na ostrově Krk. Velmi mi chutnala a až loni jsem na ni sehnala základní recept, který jsem si trochu upravila k obrazu svému.

V Chorvatsku mi překvapilo, že k polévce podávali citron. Polévka byla červená, a kromě rybího masa byla v polévce i rýže. Při prvním a příznám se, že i nedůvěřivém ochutnání, jsem pochybnosti rychle zahнала, protože chuť polévky byla podle mého gusta, i se šťávou z citronu. Jedním slovem, výborná.

Na přípravu rybí polévky (asi 5 porcí) s knedlíčky z lososa budeme potřebovat

Na polévku

- 1 hlavu z lososa bez žáber
- 1,2 kg ořezů z lososa (580 g obraného vařeného masa) za 67 Kč
- 1 [cibuli](#)
- 2 stroužky česneku
- 1 velký bobkový list
- 5 kuliček [nového koření](#)
- 1 [hřebíček](#)
- Sůl
- 2-3 celá [rajčata](#)
- 1,5 litru vody
- 4-5 lžic uvařené rýže (do každého talíře 1 polévkovou lžící)
- Plátky z citronu podle počtu strávníků
- [Petrželku](#) na dozdobení polévky

Na 30 kusů knedlíčků

- 250 g vařeného masa z lososa
- 50 g nakrájené žemle na kostičky (1 ks)
- 50 ml mléka
- 1 celé vejce
- 20 g strouhanky
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Pár strouhnutí [muškátového oříšku](#)
- 1 vrchem čajovou lžičku [nasekaného kopru](#)
- 1 polévkovou lžící citronové šťávy
- 20 g másla pokojové teploty
- Sekáček

Doba varu hlavy z lososa: 20 minut

Doba varu ořezů z lososa: 10 minut

Doba varu knedlíčků v polévce: 15 minut

Postup přípravy rybí polévky

Do většího hrnce vložíme opanou a na 4 kusy překrojenou [cibuli](#) i se slupkou, překrojené stroužky česneku, přelomený bobkový list, [hřebíček](#), rozdrčené kuličky [nového koření](#), sůl i celá rajčata. Vše zalijeme 1,5 litrem studené vody. Promícháme a zvolna začneme zahřívat.

Poté do hrnce přidáme i omytou hlavu z lososa (bez žáber) a ořezy z lososa. Od bodu varu vaříme na mírném ohni 10 minut. Pak ořezy opatrně vyjmeme a necháme je zchladnout. Hlavu z lososa vaříme o 10 minut déle.

Po dvaceti minutách zdroj tepla vypneme a rybí vývar necháme zakrytý dalších 20 minut odstát.

Přes hrnec, ve kterém budeme dokončovat polévku položíme cedník, z vývaru opatrně vyjmeme uvařená [rajčata](#) a propasírujeme je. Pak vývar přecedíme, zakryjeme a vrhneme se na knedlíčky.

Postup přípravy knedlíčků z lososa

Z obraného lososího masa odvážíme 250 g. Zbývající maso si uložíme do mrazničky k dalšímu zpracování, třeba do těstovin či rizota.

Kostičky žemle polijeme 50 ml mléka. Do sekáčku vložíme odvážené lososí maso, přidáme rozklepnuté vajíčko, sůl, mletý černý pepř, pár strouhnutí [muškátového oříšku](#), navlhčenou žemli a 20 g rozvolněného másla. Několika pulzy připravíme těsto na knedlíčky.



Těsto přendáme do misky, přidáme [nasekaný kopr](#), 1 polévkovou lžici citronové šťávy a 20 g

strouhanky. Vidličkou těsto propracujeme a necháme ho odstát asi 20 minut. Pak těsto ochutnáme, zda není chuť příliš mdlá. Případně můžeme dosolit.

V navlhčených dlaních vytvoříme přibližně 30 knedlíčků. Polovinu jsem použila do polévky a druhou polovinu jsem zamrazila k dalšímu použití.



Dokončení polévky

[Rybí vývar](#) přivedeme k varu, vložíme do něj [knedlíčky](#) a na opravdu mírném ohni povaříme 15 minut.

Při podávání vložíme do každého talíře 1 polévkovou lžici uvařené rýže, přidáme nasekanou [petrželku](#) a rybí vývar s knedlíčky. Chuť polévky si každý strávník doladí kapkami citronové šťávy.