

# Recept na vánoční rybí polévku ze Žďára podle mojí maminky Ely

<https://varimesmarcelou.cz/polevky/recept-na-vanocni-rybi-polevku-ze-zdara-podle-moji-maminky-ely.html>

Bez rybí polévky by nebyly Vánoce Vánoce. Oželela bych bramborový salát, možná i stromeček, ale rybí polévku nikdy. Je to velmi lahodná polévka, kterou vařím jen jednou do roka. Dávám si záležet, aby všem strážníkům chutnala. Je to přece ozdoba vánočního stolu.

## Na vánoční rybí polévku budeme potřebovat

- Vnitřnosti ze dvou kaprů ([jikry](#), [mlíčí](#), [slezina a játra](#))
- 2 rybí hlavy
- Ořezy, případně kostra z [vyfiletovaného kapra](#)
- 2 litry vody
- 1 větší [cibule](#)
- 2 větší mrkve
- ½ většího celeru
- 2 kořenové [petržele](#)
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 8 kuliček černého pepře
- Sůl
- Pepř
- [muškátový oříšek](#)
- 1 cm silný plátek másla na osmažení kořenové zeleniny

## Na jíšku budeme potřebovat

- 2 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky

## Postup přípravy rybí polévky

Dvě očištěné kapří hlavy bez žaber důkladně omyjeme. Vložíme je do hrnce se studenou vodou. Přidáme [rybí ořezy](#), kostru a polovinu uvedené zeleniny, s výjimkou [cibule](#). Ta přijde do vývaru celá.

Zeleninu nakrájíme na hrubo. Cibuli překrojíme na čtvrtky. Přidáme ještě kuličky pepře, nového koření, přepůlené bobkové listy a sůl.

Nyní můžeme začít vařit rybí vývar.

**A co s rybími vnitřnostmi? Ty přijdou do polévky až v samotném závěru vaření.**

Vývar vaříme zvolna. Žádný překotný var, který v nestřeženém okamžiku přeteče. Od dosažení varu vaříme půl hodiny. Poté vývar odstavíme a přecedíme do hrnce, ve kterém budeme polévku vařit.

Uvařené rybí hlavy, rybí kostru, rybí ořezy i zeleninu rozložíme na širší táč a necháme částečně vychladnout. Po zchladnutí maso z hlav, kostry i z ořezů obereme. Uvařenou zeleninu společně

s obranými zbytky vyhodíme.

Připravíme si pánev nebo kastrůlek s vyšším dnem, vložíme máslo a zahříváme. Když je máslo dostatečně rozehřáté, přidáme druhou polovinu kořenové zeleniny, kterou jsme si nakrájeli na úhledné, malé kousky. Za stálého promíchávání zeleninu smažíme. Trvá to asi 10 minut.

### **Do osmažené zeleniny zásadně nepatří cibule ani česnek.**

Obsah pánve s osmaženou zeleninou vložíme do hrnce s rybím vývarem, promícháme a začínáme postupně znovu zahřívát.

Nyní si připravíme jíšku. Do pánve od zeleniny přidáme máslo, počkáme, až se rozpustí. Nasypeme hladkou mouku a mícháme. Po dosažení středně světlé barvy, přilijeme naběračku studené vody, metličkou rozšleháme a za stálého promíchávání polévky jíšku přidáme do vývaru.

Polévku neopouštíme a metličkou stále promícháváme až do dosažení bodu varu. Polévku na mírném ohni provaříme 10 minut.

Na závěr přidáme obrané maso, vnitřnosti, nakrájené na kousky velikosti sousta a ještě 5 minut prohřejeme. Zásadně nevaříme. Přidáme malinko mletého pepře, zastrouhneme [muškátovým oříškem](#), případně dosolíme.

Podáváme s kostičkami osmažené žemle a posypeme zelenou [petrželkou](#).

**Na závěr velmi důležitá rada:** Polévka má na povrchu silnou vrstvu tuku. Abychom její výslednou chuť nepokazili, je nezbytné jí vychladit. Stejně jako polévku zabijačkovou. Hrnc s horkou polévkou musíme přemístit do studené vody nebo na chladné místo a mícháme ji tak dlouho, až vychladne. Totéž platí i o ohřívání. Musí se míchat.

Uvařit si tuhle polévku je snadné, snad trochu zdlouhavé.

Doporučuji všem, kteří se chystají tuhle unikátně chutnající polévku uvařit o letošních Vánocích, uvařte ji den před Štědrým dnem. Ušetříte si čas a polévka bude mít ještě lepší chuť. Napište mi, jak se vám povedla.