



6 porcí



6 hodin low

Rybí polévka Lohikeitto

- 400 g lososa bez kůže
- 1 pórek
- 2 středně velké mrkve
- 2 větší brambory
- 1 vrchovatá lžice ghí
- 5 kuliček nového koření
- 2 bobkové listy
- sůl a pepř dle chuti
- 1 litr vody
- čerstvý kopr dle chuti
(lze i nakládaný či pesto)
- 125 ml smetany ke šlehání
- šťáva z citronu dle chuti

Lohikeitto je finská polévka, která se svou jemnou smetanovou chutí a nakyslým koncem blíží například naší kulajdě. Jak je ve Finsku zvykem, namísto hub tu však hlavní roli hraje losos, jehož chuť s koprem skvěle ladí.

V pánvi či nádobě přístroje rozpalte ghíčko či libovolný jiný tuk. Opečte na něm na kolečka nakrájený pórek a na kostky či kolečka nakrájenou mrkev. Až začne obojí chytat barvu, přihod'te ještě na kostičky nakrájené brambory, promíchejte a odstavte. Přemístěte do nádoby přístroje a přidejte na velké kostky nakrájeného lososa, nasekaný kopr, kuličky nového koření, bobkový list, a zalijte vodou či vývarem. Osolte a opepřete dle chuti. Přiklopte poklicí a zapněte přístroj.

Půl hodiny před koncem vaření přidejte smetanu a společně provařte. Na závěr dolad'te dle chuti citronovou šťávou, případně můžete opět osolit a opepřit. Namísto citronu a smetany také můžete použít smetanu zakysanou.

••• POZNÁMKY:

.....

.....

.....