

# Hráškový krém s rybími knedlíčky

<b>Položka</b>	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>
Hráškový krém základ 1 l	0,17	l
Hrášek mražený	0,01	kg
Smetana bio	0,003	kg
Rybí knedlíček	1	porce

<b>Hráškový krém základ 1 l</b>	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>
Hrášek mražený	0,24	kg
Smetana bio	0,03	kg
Mléko bio	0,03	kg
Mouka kukuřičná	0,017	kg
Sůl	0,006	kg
Zeleninový vývar	0,24	kg
Olej slunečnicový bio	0,012	kg
Cibule loupaná bio	0,047	kg
Brambory loupané bio	0,083	kg
Muškátový oříšek	0,0006	kg
Máslo bio	0,012	kg
Voda	0,35	kg
Česnek čerstvý loupáný bio	0,005	kg

<b>Rybí knedlíček</b>	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>
Sladkovodní ryby	0,02	kg
Sůl	0,0003	kg
Bílek	0,005	kg
Citrón (kůra + šťáva) bio	0,005	kg
Strouhanka	0,005	kg



### **Pracovní postup - hráškový krém základ:**

Na oleji s máslem zpěníme nakrájenou cibuli, následně přidáme česnek a krátce zarestujeme. Podlijeme vývarem a čistou vodou, přivedeme k varu a pozvolna vaříme s nakrájenými bramborami do měkka. Přidáme hrášek, přilijeme promíchanou kukuřičnou mouku se zbytkem vody a vaříme dalších 10 minut. Občas mícháme. Provařenou polévku vymixujeme do hladka, zjemníme smetanou, osolíme a dochutíme muškátovým oříškem.

### **Pracovní postup - rybí knedlíček:**

Rybí maso bez kostí (ze pstruha, candáta atd...) rozdělíme na 2 části. První nakrájíme na drobné kostičky, nebo na hrubo pomeleme a druhou vykutrujeme společně s bílký a solí. Následně vše smícháme dohromady, přidáme strouhanku a dochutíme citrónovou kůrou a šťávou. Ze směsi tvarujeme knedlíčky, které vaříme ve vroucí osolené vodě, nebo na páru v konvektomatu. Polévku podáváme s rybími knedlíčky, hráškem a zdobíme smetanou.



### **TIP ŠÉFKUCHAŘE:**

Polévku můžeme podávat i bez knedlíčků a doplnit například o krutony z pečiva a pro jemně nakyslou chuť můžeme zvolit místo klasické smetany crème fraîche.

