Polévka s lososem a zeleninou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

300 g	losos (filety)
	sůl
	mletý bílý pepř
2 lžíce	citronová šťáva
2 ks	mrkev
150 g	řapíkatý celer
kousek	máslo
6 kulička	nové koření
150 g	zelené fazolky (mražené nebo v plechovce)
1 l	zeleninový vývar (může být i z kostky)
	čerstvá zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Filety z lososa omyjeme pod tekoucí vodou, osušíme a nakrájíme na malé kousky. Rybu osolíme, opepříme, pokapeme citronovou šťávou a necháme ji chvíli odležet. Mezitím si nakrájíme mrkev a řapíkatý celer na kolečka a rozehřejeme máslo na pánvi. Nejprve na něm necháme zesklovatět a mírně osmahnout pokrájenou cibuli, pak přidáme mrkev, řapíkatý celer, kuličky nového koření i fazolky. Mícháme a smažíme asi 10 minut, poté zalijeme zeleninovým vývarem. Necháme přijít k varu, přidáme kousky lososa a krátce na mírném ohni povaříme (dalších zhruba 10 minut). Podle potřeby polévku ještě dosolíme a podáváme ozdobené čerstvou zelenou petrželkou.