Nerybí polévka

1 větší cibule pokrájená na kostičky
asi 250 g kořenové zeleniny nakrájené na kousky
4 polévkové lžíce ovesných vloček
1 až 2 oloupané a na kousky nakrájené brambory
1 lžíce koření na ryby
1 lžíce nori vloček
1 dcl bílého vína
1,5 l zeleninového vývaru
muškátový oříšek
lžička citronové šťávy
2 celé mrkve oškrábané a pokrájené na tenká kolečka
olej
sůl

na dozdobení:
krutonky
zelené bylinky

Na oleji zesklovatíme cibulku, přidáme kořenovou zeleninu (kromě mrkve na plátky), zarestujeme. Zalijeme bílým vínem a necháme odpařit alkohol. Zalijeme vývarem, přidáme koření na ryby, brambory, nori vločky, ovesné vločky a uvedeme k varu. Vaříme necelou půlhodinku.
Mezitím si na trošce oleje orestujeme plátky mrkve, lehce osolíme. Na oleji nebo na suché pánvi či v troubě opečeme krutonky ze staršího pečiva.
Až je polévka vařená, rozmixujeme ji ponorným mixérem do požadované krémovitosti či ponecháme s drobnými kousky. Nakonec dochutíme muškátovým oříškem, citronovou šťávou, případně solí. Vložíme orestovanou mrkev a necháme ještě chvilku projít varem.

Servírujeme s krutonky a zelenými bylinkami.

Tato polévka výborně nahradí tradiční rybí na štědrovečerní večeři.