

# Černá zabijačková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

3 litr vývar z masa

0,5 litrů vepřové krve

100 gramů slaniny bez kůže

150 gramů velkých krup

100 gramů cibule

50 gramů vepřového sádla

80 gramů vepřových škvarků

podle chuti - třený česnek, sůl, majoránka, nové koření, mletý pepř, polévkové koření.

## Postup

Syrovou vepřovou krev dobře rozšleháme a přes hustý cedník ji za stálého míchání vlijeme do vařícího vývaru a ještě krátce povaříme. Doměkka uvařené kroupy několikrát propláchneme studenou vodou, necháme okapat a pak vložíme do polévky. Přidáme na kostičky nakrájenou a rozškvařenou slaninu, utřený česnek, na sádle usmaženou na drobno nakrájenou cibulku, drcenou majoránku, pepř, nové koření, podle chuti osolíme a necháme ještě krátce přejít var. Nakonec dochutíme polévkovým kořením a přidáme vepřové škvarky