

Pestrá zimní polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

500 g hovězí plece * 400 g bílého zelí * 300 g červené řepy * 200 g slaniny * 2 cibule * 100 ml zakysané smetany * bobkový list * olej * sůl, pepř * čerstvou petrželovou nať

Postup

Oloupanou cibuli nakrájejte a osmažte v tlakovém hrnci na rozpáleném oleji. Maso nakrájejte na kostičky, přidejte k cibuli a krátce osmahněte. Zalijte vodou, osolte, přidejte bobkový list a vařte na mírném ohni asi 20 minut. Zelí očistěte, odstraňte košťál a nakrájejte na tenké proužky. Červenou řepu omyjte, oloupejte a nakrájejte na kostky. Zeleninu přidejte k masu a vařte asi 20 minut. Vmíchejte zakysanou smetanu a už nevařte. Posypejte sekanou petrželkou, podle chuti osolte a opepřete.