

Polievka z údeného mäsa

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnosť:

Autor:

Suroviny

1 l vody, v ktorej sa varilo údené mäso

2 dl sladkej smotany

30 g tuku

0,5 lyžičky sladkej papriky

štipka majoránu

2 bobkové listy

troška múky na zápražku

natvrdo uvarené vajcia

soľ

Postup

Z tuku a múky pripravíme svetlú zápražku, pridáme papriku, premiešame a zalejeme vodou z údeného mäsa. Necháme zovrieť, pridáme majorán a bobkový list a varíme asi 5 minút. Dolejeme smotanou, ale môže byť aj mlieko, ak treba tak dosolíme. Pozor! Nie veľa, lebo voda z údeného mäsa je už sama o sebe dosť slaná. Na každý tanier dáme na tvrdo uvarené a na kolieska pokrájané vajce, zalejeme polievkou a podávame.

Poznámka: Namiesto smotany môžeme použiť aj mlieko, ale smotana je samozrejme lepšia.