

# Bezbaš jerevanský

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

skopová hrud' 400-500 g

brambory 400-500 g

150 g hrách

100 g cibule

50 g rajský protlak

jablka 100-150 g

50 g sušené švestky

sůl, černý pepř



## Postup

Skopovou hrud' rozdělte na porce 100 –125 g, uvařte vývar a sced'te. Do vývaru přidejte předem namočený hrách a uvařte doměkka. Cibuli očistěte, pokrájejte a osmažte na sádle, přidejte rajský protlak a chvíli poduste. Do vývaru vložte pokrájené brambory, maso, cibuli, propláchnuté sušené švestky a očištěná pokrájená jablka. Ochut'te solí a pepřem a uvařte.

## Poznámka

KR-731. Kuchyně národů bývalého Sovětského svazu - Arménská kuchyně.