

Oluš

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

400 g hovězí maso

3 ks brambory

240 g čerstvé zelí

1 ks cibule

1 ks mrkev

1 lžíce máslo

sůl

Postup

Tučné hovězí maso uvařte v osolené vodě, vyndejte a nakrájejte na kousky.

Do scezeného vývaru přidejte poloviny brambor a vařte 20 minut. Přidejte pokrájené zelí a kousky mrkve a uvařte doměkka. Do talíže dejte kousky masa, zalijte polévkou a posypte kolečky syrové cibule.

Poznámka

KR-839. Hovězí polévka. Baškirská kuchyně.