

Krvavá polévka ze zabijačky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

200 g vnitřností jako jsou játra, slezina a plíce

50 g krup

půlka vepřové hlavy

majoránka

1 cibule

zázvoru

sůl

2 dl čerstvé vepřové krve

1 hřebíček

4 stroužky utřeného česneku

několik kuliček černého pepře a nového koření (víc pepře)

Ingredience::

Postup

Příprava:

Dobře očištěnou půlku hlavy rozsekneme, vložíme do studené vody a vaříme po 30min. Sebereme šum.

Přidáme nakrájené vnitřnosti na velké kusy, kroupy, oloupanou cibuli se zapíchnutým hřebíčkem, celý pepř, sůl a vše uvaříme doměkka.

Polévku přecedíme, maso obereme od kosti a vše nakrájíme na malé kousky. Do polévky zamícháme rozšlehanou krev. Stále polévku šleháme, aby se krev nesrazila.

Polévku dochutíme utřeným česnekem, majoránkou a zázvorem. Nakonec do ní vrátíme pokrájené maso a vnitřnosti.

Doporučená příloha:

Režný chléb.