

Bramborová polévka z vepřových žebírek s majoránkou

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Recept od Vladimíra Böhma z Kralup nad Vltavou, únor 2006, česká kuchyně

Suroviny

1 kg vepřových žebírek
1,5 l vody na uvaření žebírek
4 zrnka pepře
2 zrnka nového koření
500 g oloupaných brambor, na kostičky
4 lžíce hladké mouky
1 lžíce sádla na jíšku
3-4 stroužky česneku
1 lžíce majoránky
polévkové koření např. Vegeta na dochucení (není nutné)

Postup

Žebírka uvaříme ve vodě s pepřem, novým kořením, solí a cibulí. Zvlášť také uvaříme kostičky z brambor. V jiném hrnci připravíme z tuku a mouky světlou jíšku. Jíšku zalijeme vývarem z vepřových žebírek a provaříme za stálého míchání asi tak 30 minut. Po provaření přidáme kostičky brambor, rozetřený česnek, majoránku a dle chuti mletý pepř. Případně polévku dochutíme polévkovým kořením např. vegetou. Nakonec přidáme na menší kousky nakrájené maso z obraných žebírek. Mleté maso - je obecně vděčné svými téměř nepřebernými možnostmi úprav a různými obměnami jak z hlediska složení mletého masa, tak použitého koření, bylinek nebo druhu zeleniny i příloh. Takový je i pokrm, u kterého zapečené vrstvy ochuceného mletého masa ve vrstvách těstovin před zapečením zalijeme vajíčky. Jednoduché, laciné a dobré! Nic nebrání tomu, abychom zapékané těstoviny nebo již mleté maso podle libosti okořenili a podle svého ovoněli bylinkami.

Poznámka

KR-867. zdroj: Dadalova kuchařka