

Ovarová silvestrovská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Příliš tučný vývar necháme vychladnout a přebytečný tuk sebereme. V rozehrátém tuku osmahneme dorůžova nakrájenou cibuli, přidáme obojí papriku, zamícháme, zalijeme procezeným vývarem a dáme vařit. Do vroucí polévky zavaříme strouhání. Do hotové polévky dáme prohřát vnitřnosti nebo maso. Polévku podle chuti přisolíme a doplníme jemně sekanou petrželkou.