

Brazilská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hovězího masa

sůl

2 lžíce oleje

3 stroužky česneku

1 cibule

5 lžic sterilovaného hrášku

1,25 l vody

petržel

300 g vykostěného kuřecího masa

3 rajčata

Postup

Hovězí a kuřecí maso nakrájíme na kostičky, vložíme do hrnce s rozehrátým olejem a po všech stranách osmahneme. Potom k masu přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, očištěnou a na kostky nakrájenou petržel a prolisovaný česnek. Směs masa a zeleniny mícháme, až cibule začne růžovět. Potom přidáme omytá a na dílky nakrájená rajčata a chvíli je ve směsi podusíme. Polévku zalijeme vodou a osolíme. Vaříme, až maso změkne. Potom maso vyjmeme, vývar na něj přecedíme, doplníme hráškem a povaříme. Polévku podle chuti dochutíme a podáváme.