

Polévka z červené řepy a kuřecího masa

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kuřecí maso (2 stehýnka)

150 ml asi smetany

4 kuličky nového koření

sůl

Ingredience::

8 lžic červené řepy (sterilované)

1 lžice hladké mouky

1 lžice cukru

vegeta

3 větší mrkve

2 bobkové listy

Postup

Postup přípravy: Ze stehien odstraníme kůži, a uvaříme je doměkka v asi 1,5-1,8 l vody, do které dáme asi 2 lžičky vegety. Po uvaření maso vykostíme a nakrájíme na menší kousky. Do vývaru vložíme na kostičky nebo na měsíčky nakrájenou mrkev, přidáme řepu i s trochou šťávy, zahustíme se smetanou, kterou jsme rozmíchali s moukou. Přidáme koření, podle chuti osolíme, osladíme a vaříme 15-20 minut. Nakonec přidáme nakrájené maso. Pokud je polévka málo hustá, vyjmeme z polévky asi 4 lžice (maso, mrkev, řepu a trochu šťávy) a rozmixujeme. Polévka bude mít lepší chuť. Poté tuto směs dáme zpět do polévky a zamícháme. Polévka je hotova.

Doufám, že Vám bude chutnat stejně jako nám.