

Polévka z jehněte

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Černý

Suroviny

Jehněčí kosti

Mrkev, petržel, celer

čerstvé natě z cibulky

česnek

polévkové koření, kmín, staročeské koření, petrželka, sůl

nudle slabé



Postup

Jehněčí kosti s masem vaříme tak dlouho až maso začne opadávat, poté maso obereme a přidáme do vývaru společně s mrkví, celerem, petrželí, natěmi z cibulek a vším kořením a vaříme do měkka. Nakonec přidáme rozetřený česnek a nudle a dovaříme.