

Pomlázková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g uzeného bůčku
200 g libového uzeného masa
2 nožičky klobásy
1 cibule
4 vejce
0,5 l sladké smetany
1 lžíce hladké mouky
1 žloutek
1 lžíce strouhaného křenu
ocet
mletý pepř
sladká paprika
sůl
zelené jarní bylinky

Postup

Uzené maso a klobásy uvaříme s cibulí doměkka. Pak přecedíme, uzené maso nakrájíme na kostičky, klobásu na kolečka. Vývar znovu uvedeme do varu, zalijeme smetanou rozkvedlanou s moukou a povaříme.

Odstavíme, zjemníme žloutkem, podle chuti okyselíme octem, přidáme jemně nastrouhaný křen a koření a podle potřeby dosolíme.

Maso rozdělíme na talíře, ke každé porci přidáme 1 natvrdo uvařené vejce nakrájené na plátky, zalijeme horkou polévkou a ozdobíme zelenými bylinkami. Podáváme s chlebem nebo slaným rohlíkem.