

Vývar z uzeného masa se zeleninou a játrovou rýží

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g uzené krkovice
200 g vepřových jater
hrst majoránky
mletý pepř
1 žloutek
5 lžic cca strouhanky
2,5 l vývaru z uzeného masa
sůl
4 kuličky nového koření
sůl
100 g celeru
100 g mrkve
4 stroužky česneku
polévka
oříšek másla
2 lžíce petrželky kudrnky
5 stroužků česneku
játrová rýže
30 ml oleje
4 bobkové listy
8 kuliček pepře
100 g cibule

Postup

Uzenou krkovicu uvaříme, vývar slijeme a ponecháme stranou. Maso nakrájíme na kostičky, osmahneme na rozpáleném oleji, přidáme nakrájenou zeleninu a koření, vše osmahneme, zalijeme vývarem a vaříme asi 15 minut.

Játra a česnek umeleme (nebo v kuchyňském kutru vše rozkutrujeme) nejemno spolu s petrželkou kudrnkou, zahustíme strouhankou, dochutíme žloutkem, majoránkou, máslem, solí a pepřem. Vše společně důkladně zamícháme, abychom získali středně tuhou hmotu. Směs vložíme do síta na halušky a protlačíme do vařící osolené vody. Vaříme asi 3–4 minuty. Poté scedíme a hotovou rýží vkládáme do talířů a zaléváme polévkou.

