

Cikánský kotlík

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kořenové zeleniny

2 cibule

2 ostravské klobásy

100 g namočených krup

divoké koření (celý pepř, nové koření a bobkový list)

cibule

0,25 kapusty

pepř

200 g namočených fazolí

0,25 zelí

100 g rajského protlaku

hlavička česneku

200 g uzeného masa

1 slepice nebo kuře

sůl

400 g hovězího masa předního

Postup

Slepici a hovězí maso uvaříme s divokým kořením, cibulí a solí doměčka.

Vývar scedíme, kuřecí maso obereme od kostí a stejně jako hovězí ho nakrájíme na kostičky.

Na oleji osmahneme na větší kostky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a česnek, osmahneme, přidáme na kolečka nakrájenou klobásku a uzené, zarestujeme s rajským protlakem, zalijeme vývarem, vložíme den předem namočené fazole a kroupy a vaříme do změknutí.

Jakmile je zelenina měkká, přidáme do polévky hovězí a kuřecí maso, kapustu a zelí nakrájené na kostičky, chvilku povaříme, dochutíme solí a pepřem.