

Polévka z uzeného masa

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Dana Vareni

Suroviny

3 l voda

mletý černý pepř

polévkové koření maggi

6 kuliček celý černý pepř

1 ks rýže ve varných sáčcích

zelená petrželová nat'

500 g uzené vepřové maso

0,5 balíčku - zmrazená zeleninová směs

Postup

Uzené vepřové maso vaříme 30 minut v tlakovém hrnci společně s kuličkami pepře. Vodu solíme jen mírně, uzené maso je slané dost.

Na polévku je možné použít vývar i z uzeného vepřového kolena.

Po dobu tepelné přípravy masa si uvaříme 1 varný sáček rýže. Vaříme ji podle návodu na obalu asi 15 minut ve vroucí osolené vodě.

Uvařený vývar z uzeného masa precedíme. Maso vyjmeme, nakrájíme na malé kostičky a vrátíme do vývaru. Přidáme zmrazenou směs mrkve, hrášku a kukuřice a krátce povaříme. Ochutíme mletým pepřem, maggi kořením a přisypeme uvařenou rýži.

Polévku z uzeného masa promícháme a můžeme podávat. Na talíři polévku zdobíme nakrájenou zelenou petrželovou natí. Petrželka může být i sušená.