

Arménská polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Nemcova Varení

Suroviny

2 ks paprika

5 ks rajče

1 dl studená voda

500 g mleté vepřové maso

1 ks cibule (malá)

4 ks brambory (velké)

podle chuti:

čerstvá bazalka

0,5 balíčku - mražená zelenina

mletý černý pepř

čubrica

2 kostky bujón bylinky bazalka+tymián

2 stroužky - česnek

sůl

Postup

Cibuli a česnek očistíme. Cibuli nasekáme najemno a česnek prolisujeme. Oboje vmícháme do mletého masa. To osolíme, opepříme, ochutíme čubricou a důkladně promícháme s trochou studené vody, aby šlo z masa dělat kuličky.

Dáme vařit vodu s kostkami bujonu a solí. Zatím si z masové směsi uděláme malé knedlíčky - kuličky o průměru asi 1,5 cm. Ty vhodíme do vařící vody, ztlumíme oheň a necháme asi 10 minut vařit.

Mezitím si očistíme brambory a zeleninu, vše nakrájíme na kostky. Přidáme do polévky včetně mražené zeleniny a vaříme doměkka.

Arménská polévka se nezahušťuje, proto by měla být dostatečně hustá. Můžeme ji ještě okořenit špetkou čubrice. Těsně před skončením varu přidáme do arménské polévky bylinky. Nejlepší je bazalka a tymián.

Obměna: místo kuliček z mletého masa můžeme uvařit kuřecí křídýlka. Místo čubrice můžeme použít adžiku.

Arménskou polévku podáváme horkou.