

Tyrolská nedělní polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hovězího masa

200 g jehněčího masa

2 kuřecí stehna

100 g mrkve

celeru a petržele

5 zrnek pepře

1 lžíce bazalky

6-8 snítek sušeného šafránu

špetka skořice

125 ml smetany

2 žloutky

sůl

pepř

bazalka na ozdobu □ □

Postup

Zeleninu očistíme, omyjeme a nahrubo nakrájíme. Očištěné maso, zeleninu a pepř vložíme do hrnce s 1 a 0,5 litrem vody a přikryté zvolna vaříme. Asi po hodině přidáme kuřecí stehna, ochutíme bazalkou, šafránem a skořicí. Polévku prolisujeme a přimícháme smetanu rozmíchanou se žloutky. Poté maso vyjmeme a nakrájíme na kostičky. Kuřecí stehna stáhneme, vykostíme a nakrájíme na kousky. Vše vrátíme do polévky a prohřejeme. Osolíme, opepříme a podáváme ozdobené bazalkou.