

Královská polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 Ingredience pro přípravu

0,25 pečeného - uzený vepřový jazyk | 100 g kořenové zeleniny | 0,5 kvěťáku | 1 brzlík | 10 žampionů | 100 g másla | 100 g pečeného nebo dušeného telecího masa z plece | vykostěného kuřete | na špičku nože muškátového květu | 200 ml sladké smetany | 1 žloutek | I Světlá jíška |

Postup

Příprava: Do studené, osolené vody vložíme jazyk a uvaříme ho doměkka.

Vyjmeme ho, dáme do studené vody a pak oloupeme. Jazyk nakrájíme na nudličky.

Do vývaru, ve kterém se jazyk vařil, přidáme na tenké nudličky nakrájenou zeleninu, na nudličky nakrájená masa (brzlík, telecí maso, kuřecí maso), připravený jazyk, kvěťák a žampiony orestované na másle.

Polévku okořeníme muškátovým květem, přidáme I Světlou jíšku, dochutíme i a povaříme.

Do polévky nalijeme smetanu smíchanou se žloutkem a dobře ji ohřejeme, ale již nevaříme.