

Hovězí zeleninová 2

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek



Suroviny

75 celer

30 česnek

500 morkové kosti

0,5 nové koření (tlučené)

10 zelená petržel

0,5 bobkový list

0,5 tymián

200 - cibule

500 - hovězí přední

Surovina (čistá hmotnost) v g

1 - pepř celý (tlučený)

150 - mrkev

30 sůl

150 rajčata

50 petržel (pastinák)

200 brambory

Postup

POSTUP:

Vývar: Omyté hovězí maso zalejeme studenou vodou a přivedeme do varu. Přidáme část kořenové zeleniny, koření a sůl - zvolna vaříme 2 až 3 hod.

Přecedíme a necháme vychladnout.

Polévka: Sebereme z vychladlého vývaru tuk a podusíme na něm na nudličky nakrájenou zeleninu a cibuli na tenké plátky. Přidáme nakrájené maso na kostičky, brambory na kostičky a vaříme 0,5 hod. Nakonec přidáme na drobno nakrájená rajčata a špetku cukru, sekanou zelenou petrželku (pažitku), krát