Sči - ruská polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Prima vařečka, TV Prima, leden 2001, ruská kuchyně

Suroviny

150 g vařeného hovězího masa na kostičky
250 g zelí, nakrájeného na čtverečky
1 cibule, drobně nakrájená
1 pórek, na kolečka
2 rajčata, oloupaná na plátky
celer a mrkev na plátky
10 g másla
10 g hladké mouky
500 ml vývaru
sůl, pepř
bobkový list
1 snítky kopru nebo petrželky, drobně nakrájené

Postup

Mrkev a celer, cibuli a pórek vložíme do vařícího vývaru. Přidáme koření a pod pokličkou vaříme na malém plamínku asi 10 minut. Potom vývar procedíme, přidáme nakrájené zelí, spařená, oloupaná a nakrájená rajčata a vaříme asi 5 minut. Polévku zahustíme světlou jíškou z másla a mouky a ještě krátce povaříme. Kostičky hovězího masa vložíme do polévky. Povaříme dvě minuty, přisolíme a posypeme drobně nakrájeným koprem nebo petrželkou.

Poznámka

KR-760. zdroj: Dadalova kuchařka