

Krkonošská cibulačka s masem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Prima vařečka, TV Prima, duben 2001, česká kuchyně

Suroviny

100 g hovězího masa

sůl

1,5 l vývaru z masa nebo kostí

kmín

2 větší brambory

2 vejce

100 g chleba

2 větší cibule

polévkové koření

petrželová nať

hrstka sušených hub

1 stroužek česneku

150 g kořenové zeleniny

Postup

Hovězí maso uvaříme doměkka. Do vývaru přidáme na kostičky nakrájené brambory, kořenovou zeleninu překrájené podušené houby a česnek. Vše uvaříme doměkka. Potom přidáme syrovou cibuli nakrájenou na kolečka a kmín. Do polévky zašleháme syrová vejce a necháme je teplem srazit. Dochutíme polévkovým kořením, solí, nakonec do polévky vložíme nadrobno nakrájenou petrželovou nať, vařené hovězí maso nakrájené na kostky. Při podávání do každé porce vkládáme na nudličky nakrájený a osmažený chléb.

Poznámka

KR-756. zdroj: Dadalova kuchařka