

Polévka z masa jednoduchá

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka Cp. Cooka (int.)

Suroviny

1 l Voda

37,5 g Maso - roštěnka

Maso - játra - hovězí trocha

10 dkg Maso - kosti - hovězí

Petržel - zelenina podle potřeby

Mrkev podle potřeby

1 Brambory

1 Cibule

1 Rajčata

1,5 zrnka - Pepř - černý

Sůl podle potřeby

Postup

Do hrnce nalijeme přibližně vodu a vložíme do ní potřebné množství masa. Nejvhodnější maso pro polévku je hovězí oháňka, maso ze hřbetu, tj. hovězí roštěnec, po případě hovězí maso zadní. Současně a masem vložíme do vody také trochu hovězích jater a hovězí kosti. Přidáme-li kávovou lžičku jemně roztlučených vaječných skořápek, zlepšíme barvu polévky. Jakmile se během varu pěna z masa na povrchu polévky srazila, sebereme ji. Potom přidáme do polévky různé druhy očištěné kořenové zeleniny (také celer a brukv), malý brambor, kousek kapusty, po případě malou cibuli, rajské jablko (v zimě sušenou slupku rajčat), zrníčka pepře a sůl. Polévku vaříme tak dlouho, až maso změkne. Trvá to přibližně 3 a 0,5 až 4 hodiny. Polévka se nesmí vařit prudce. Po prvním vzkypění vaříme polévku dále stejnoměrným, mírným varem. Jakmile je hotová, odstavíme hrnec na okraj plotny, po malé chvíli polévku procedíme do jiného hrnce a znovu ji postavíme na oheň. Do takto připravené polévky pak zavaříme těstoviny. Ze skopového masa (ne příliš tučného), které před vařením spaříme horkou vodou, získáme též výtečnou, chutnou polévku.

Poznámka

KR-291.