

Zabijačková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřového masa (hlava, koleno)

celý pepř

nové koření

2 cibule

200 g kořenové zeleniny

100 g krup

200 ml vepřové krve

1 lžíce sádla

majoránka

bobkový list

česnek

sůl

pepř

Postup

Maso vložíme do studené osolené vody spolu s kořením a očištěnou kořenovou zeleninou a jednou cibulí.

Zvlášť uvaříme kroupy, necháme je vychladnout, zalijeme vepřovou krví a promícháme. Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli, zalijeme ji přecezeným vývarem s masem, uvedeme do varu a za stálého míchání přidáme připravené kroupy s krví. Do polévky vložíme obrané nakrájené maso, dochutíme česnekem, majoránkou, solí a pepřem. Chvilí povaříme a podáváme.