

Dvojitý hovězí vývar s játrovými noky a smaženými nudlemi

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2000 g vývar z hovězích kostí

200 g játra hovězí

100 g pečivo

20 g cibule

80 g strouhanka

30 g mouka hladká

10 g česnek

10 g sůl

2 ks vejce

1 g majoránka

1 g pepř černý

3 ks vejce

250 g mléko

150 g mouka polohrubá

10 g sůl

100 g olej stolní

20 g petrželka - nat'

Postup

Z kostí zeleniny a koření připravíme silný hov. vývar. Z jater veky, cibule, strouhanky, hladké mouky, česneku, soli a vajec připravíme játrovou fáš, z které vykrajujeme a vaříme zvlášť ve vroucí vodě. Z polohrubé mouky vajec, mléka a soli si připravíme těstíčko, ze kterého připravíme tenké palačinky, které vychladlé nakrájíme a smažíme v oleji. Do šálku dáme horký hovězí vývar, játrové noky, smažené nudle a posypeme sekanou petrželovou natí a podáváme.