

Hovězí vývar s vejcem a sýrem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězí ohánky
2 mrkve
1 petržel
kousek celeru
1 cibule
100 g strouhaného sýra
4 kuličky pepře
2 kuličky nového koření
1 hřebíček
sůl
polévkové koření
2 lžíce sekané petrželky
1 lžíce octa
4 vejce

Postup

Maso očistíme, omyjeme a vložíme do studené vody. Přidáme očištěnou zeleninu, cibuli, koření, mírně osolíme a přivedeme k varu. Poté teplotu zmírníme a zvolna vaříme asi hodinu. Půl litru vody svaříme se lžící octa. Vejce vyklepeneme na naběračku, opatrně vložíme do vroucí vody a vaříme asi 2 minuty. Uvařená vejce vyjmeme a vložíme do šáleků nebo talířů, ve kterých budeme vývar podávat. Vývar přecedíme, dochutíme polévkovým kořením a nalijeme do talířů na vejce. Posypeme strouhaným sýrem a nasekanou petrželkou.