Tyrolská nedělní polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hovězího masa
200 g jehněčího masa
2 kuřecí stehna
100 g mrkve
100 g celeru
100 g petržele
5 zrnek pepře
1 lžíce bazalky
6-8 snítek sušeného šafránu
1 špetka skořice
125 ml smetany
2 žloutky
sůl
pepř
1,5 l voda
Na ozdobu:
bazalka

Postup

Zeleninu očistíme, omyjeme a nahrubo nakrájíme. Očištěné maso, zeleninu a pepř vložíme do hrnce s vodou a přikryté zvolna vaříme. Asi po hodině přidáme kuřecí stehna, ochutíme bazalkou, šafránem a skořicí. Polévku prolisujeme a přimícháme smetanu rozmíchanou se žloutky. Poté maso vyjmeme a nakrájíme na kostičky. Kuřecí stehna stáhneme, vykostíme a nakrájíme na kousky. Vše vrátíme do polévky a prohřejeme. Osolíme, opepříme a podáváme ozdobené bazalkou.