

Šči komsomolky Valji

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 dkg vařeného hovězího masa

20 dkg hlávkového zelí

4 dkg másla

2 mrkve

1 petržel

1 cibule

1 pórek

3 rajčata

2 bobkové listy

1 stroužek česneku

1,5 l vývaru z hovězího masa

4 lžíce kysané smetany

sůl

Postup

Do vroucího vývaru dáme na nudličky nakrájené zelí a vývar znovu uvedeme do varu. Mezitím osmahneme na rozpáleném másle na nudličky nakrájenou mrkev, petržel a cibuli. Přidáme tuto nakrájenou zeleninu spolu s drobně nasekaným pórkem a bobkovým listem do vývaru, osolíme a vaříme asi 25 minut. Pak vložíme na kousky nakrájené hovězí maso, na osminky nakrájená oloupaná rajčata a ještě chvíli povaříme - asi 5 minut. Smetanu si do polévky dává každý sám.

Poznámka

skvělá polévka