

Přesnídávková polévka s vepřovým masem (pro Lvy)

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

kousek celeru, mrkve a petržele

mletá paprika

2 papriky

3 PL rajčatového protlaku

1 ČL hladké mouky

2 PL oleje

ocet

200 g vepřového masa (z plece, ramínka či kolena)

1 cibule

2 brambory

2 rajčata

několik kuliček pepře a nového koření

1 bobkový list

1,5-2 l vody.

sůl

Postup

Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme maso pokrájené na kostičky, osmahneme, poprášíme mletou paprikou, osolíme, přidáme koření, znovu osmahneme, zalijeme vodou a vaříme. Když je maso téměř měkké, přidáme očištěnou kořenovou zeleninu pokrájenou na kostičky, nakrájené brambory, papriky a rajčata. Vmícháme rajčatový protlak a nasucho osmahnutou mouku, kterou jsme rozmíchali s malým množstvím vody. Vše společně povaříme do změknutí. Hotovou polévku dochutíme octem a podle chuti osolíme.

Čerpáno z knihy Vaříme podle hvězd (2001).

Doporučená příloha:

chléb nebo pečivo

Původní kuchyní tohoto receptu je Česká republika