

Hovězí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

750 g libového hovězího masa

bobkový list

2 hřebíčky

8 zrněk pepře

sůl

250 g brambor

svazek mrkve

menší květák

malou hlávkou zelí

pepř

po svazku nakrájené pažitky a petrželky.

Postup

Maso dáme do hrnce se 750 ml vody spolu s bobkovým listem, hřebíčky, celým pepřem a 2 lžičkami soli.

Přikryté vaříme 90 min., tvořící pěnu sbíráme děrovanou sběračkou. Mrkev a brambory nakrájíme na kostičky, zelí na nudličky, květák rozebereme na růžičky. Maso vyjmeme a vývar procedíme sítím, V čistém vývaru vaříme postupně brambory 15, mrkev a květák 8 a zelí 5 minut. Maso nakrájíme na kousky, vrátíme do polévky, osolíme, opepříme a sypeme bylinkami.