

Hovězí polévka s cibulovými kroužky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23637

Suroviny

Ingredience:

1 kg hovězího ořezu

1-2 hovězí kosti

2 cibule, 2 stroužky česneku, 6 kuliček pepře, sůl

1 mrkev, 1 petržel, 0,5 menšího celeru

na kroužky:

3 cibule

hladká mouka, bílé víno - 1 dcl, eidam - 50 g, pepř, 2 vejce, sůl, petrželka

olej na smažení

Postup

Příprava:

Z hovězího ořezu, kostí, 2 cibulí, česneku, celého pepře a soli připravíme vývar - vaříme pomalým varem 2 - 3 hodiny. 0,5 hodiny před koncem přidáme zeleninu. Poté slijeme, eventuelně vyčistíme bílkem.

Cibule nakrájíme na kroužky, které rozebereme. Namáčíme do těstíčka a ihned v rozpáleném oleji smažíme do zlatova. Po vyndání dáme na ubrousek odmastit. Vložíme do horkého vývaru dochuceného podle zvyklostí rodiny Podravkou, polévkovým kořením a petrželkou. Můžeme podávat k polévce lehce opečené (na sucho) toasty se sýrem.