

Hovězí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžíce nasekané petrželky

500 g předního hovězího masa,0

špetka nasekaného muškátového květu

pepře

SVÍTEK::

3 vejce,3 lžíce polohrubé mouky

máslo.

0,5 lžičky soli

sůl.

5balíčku zmrazené kořenové zeleniny,1 cibule

Postup

Maso vložíme do studené vody.Přidáme nakrájenou cibuli,sůl pepř a zeleninu.Vaříme,nejlépe v tlakovém hrnci,až je maso měkké.Pak vývar přecedíme a do vařící polévky nakrájíme svítek,bílky ušleháme se špetkou soli dohusta,přidáme za stálého šlehání mouku,žloutky,koření a petrželku.Pánev silně vymastíme máslem,těsto na ni nalijeme,vložíme do přehřáté trouby nebo na sporák a pečeme.Svítek na pánvi na sporáku musíme po 5min obrátit(jako palačinku).Upečený svítek vyklopíme na talíř,rozkrájíme ho na úhledné tvary a vkládáme do horké polévky.Do polévky můžeme přidat i vařenou zeleninu a čerstvou petrželku.