

Hovězí polévka s nočky

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

300 g předního hovězího masa, 1

5 l vody

sůl

pepř, 1 cibule

0,5 balíčku zmrazené zeleninové směsi

petrželová a celerová nat'

Na nočky:

1 lžíce másla, 2 vejce

sůl, 100g krupice.

Postup

Maso vložíme do studené vody, osolíme, opepříme, přidáme nakrájenou cibuli, a vaříme v tlakovém hrnci hodinu. Pak maso vyjmeme, vývar vlijeme do hrnce, přidáme zeleninu a vodu a vaříme asi 10 min. Než se maso uvaří, připravíme si nočky. Změklé máslo s vejci rozmícháme, osolíme a vsypeme krupici. Zpracujeme na husté těsto a pak lžičkou vykrajujeme malé nočky. Vhodíme je do vařící polévky a vaříme 15 min. Polévku promícháme, dochutíme solí a pepřem a posypeme zelenými natěmi. Maso z polévky použijeme Na rajskou, koprovou nebo křenovou omáčku. Pokud místo vývaru použijeme masox, zkrátí se doba přípravy na minimum.