

Uzená rýžová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Uzená kýta s kostí 100 g
- Voda 1 l
- Sůl 2 špetka
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Česnek 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rýže 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uzené maso vložíme do studené vody, přidáme oloupanou mrkev, petržel, vyloupaný stroužek česneku, cibuli vyloupneme z vrchní slupky. Slupku pod ní necháme. Cibule zbavíme kořínků a důkladně omyjeme. Slupka nám krásně polévku obarví dozlatova. Vše vaříme na mírném doměčka. Čím déle, tím bude polévka silnější. Až bude polévka horká, tak přidáme hrst rýže a dál vaříme.

Až budou zelenina a maso měkké, zeleninu a maso vyjmeme a pokrájíme. Pokud máte malé děti, které nemají rády kousky zeleniny, tak můžete zeleninu rozmačkat vidličkou nebo ji nastrohat na struhadle.

Maso obereme od kosti a natrháme po vlákně na menší kousky. Vše vložíme zpět do polévky. Ochutíme dle chuti pepřem a solí. Nasekáme petrželovou nať a můžeme podávat.

Poznámka:

Můžeme použít i vodu z uzeného, které jsme předtím vařili jako hlavní chod.