

Zvěřinový vývar s krupicovými knedlíky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kostí ze zvěřiny 1 ks cibule 1 kg
- voda 2 kg
- česnek 4 stroužek
- černý pepř 4 kulička
- nové koření 4 kulička
- jalovec 4 kulička
- bobkový list 1 ks
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- **Na knedlíčky**
- krupice 6 lžíce
- máslo 1 lžíce
- vejce 1 ks
- muškátový květ 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kosti nasekáme, zalijeme vodou, osolíme, přidáme všechno koření a vaříme na mírném ohni, vývar jen tak necháme probublávat na mírném ohni 3 hodiny (veškeré aroma a látky se vyluhují při teplotě

do 80 °C, při prudkém vaření by jsme o ně přišli), během vaření sbíráme pěnu, hodinu před koncem přidáme kořenovou zeleninu

2. Vývar přecedíme přes cedník, do kterého dáme ještě ubrousek

3. Maso z kostí obereme a nakrájíme

4. Vývar můžeme podávat samotný, nebo přidáme uvařené nakrájené maso a nastrouhanou uvařenou zeleninu, nebo zvolíme jiný způsob zavářky, třeba krupicové knedlíčky a ztracené vejce na ozdobu.

Příprava krupicových knedlíčků:

1. Krupici promícháme z vejcem, lžičkou másla a kořením, osolíme, vypracujeme těsto

2. Utvoříme malé kuličky, které vkládáme do vařící vody a vaříme 7 minut, uvařené knedlíčky dáme do talíře přidáme kousky masa a zalijeme teplým vývarem, přidáme 1 ztracené vejce, ozdobíme petrželkou a podáváme.

Poznámka:

můžeme doplnit ztraceným vejcem a nasekanou petrželkou