

Vývar z krutích krků

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- krutí krk 2 ks
- sůl 1 lžička
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- pepř celý 6 kulička
- nové koření 6 kulička
- mrkev 2 ks
- petržel 2 ks
- celer 0.25 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krutí krky (dají se běžně koupit v každém řeznictví) opláchneme a dáme do většího hrnce. Zalijeme vodou, osolíme a dáme vařit.

Do hrnce přidáme oloupanou cibuli, česnek a koření. Dáme vařit.

Po 30 minutách přidáme očištěnou zeleninu a ještě dalších 30 minut vaříme.

Vývar přecedíme. Maso z krků obereme a vložíme do polévky. Přidáme libovolnou zavářku a bylinky.