

Zeleninová polévka s játrovou zavářkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Menší petržele 2 ks
- Silný hovězí vývar 750 ml
- Větší hrst nudlí 1 hrst
- Játrová zavářka 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžici másla osmahněte kostičky kořenové zeleniny a zalijte 750 ml silného hovězího vývaru. Přidejte větší hrst nudlí a nakonec i malé kuličky z 200 g játrové zavářky (koupíte u řezníka) a povařte asi 5 minut.