

Polévka à la Mór Jókai

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Suché červené fazole namočené den předem 200 g
- Uzené vepřové koleno s kostí 600 g
- Mrkev 100 g
- Kořenová petržel 100 g
- Celer 50 g
- Nohy maďarské paprikové klobásy 3 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Cibule 30 g
- Česnek, prolisovaný 2 stroužek
- Mletá paprika dle chuti 2 špetka
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Těstoviny scipetke 1 ks
- Zakysaná smetana k podávání 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Namočené fazole slijte, propláchněte a dejte spolu s kolenem do hrnce s 2-2,5 l studené vody. Přidejte mrkev, petržel, celer a celé klobásy. Vařte na mírném ohni, aby vše změklo asi hodinu.

2 Vyloučte všechno až na fazole, zeleninu vyhodte. Až maso trochu zchladne, oberte ho a nakrájejte, klobásy nakrájejte na kolečka. Udělejte světle zlatavou jíšku ze sádla, mouky a cibule, pak přidejte česnek a trochu papriky a polévku zahustěte.

3 Koleno a klobásu vraťte do polévky, přiveďte k varu a přidejte těstoviny. Až budou uvařené, podávejte polévku se zakysanou smetanou. Dosolte, jen pokud je to nutné.

Csipek (čipek)

Z cca 100 g hladké mouky a 1 velkého vejce vypracujete pevné pružné těsto. Zabalte ho do plastové fólie a nechte asi hodinu odležet v chladnu. Krátce je prohněťte, vyvalujte hárky silné jako tužka. Olamujte z nich kousky a zplošťujte je. Pokládejte je na vál v jedné vrstvě a poprašte je trochou mouky, aby nevysychaly.