

Polévka z hovězí oháňky II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí oháňka 1.5 kg
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Mrkev, oloupaná a pokrájená nahrubo 2 ks
- Petržel, oloupaná a pokrájená nahrubo 1 ks
- Celer, oloupaný 1.4 ks
- Cibule, oloupaná a pokrájená na čtvrtky 1 ks
- Kuličky černého pepře 8 ks
- Kuličky nového koření 5 ks
- Bobkové listky 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Petrželka na ozdobení 1 hrst
- **Na strouhání**
- Hrubá mouka 200 g
- Vejce 1 ks
- Hovězí oháňka 1.5 kg
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Mrkev, oloupaná a pokrájená nahrubo 2 ks
- Petržel, oloupaná a pokrájená nahrubo 1 ks
- Celer, oloupaný 1.4 ks
- Cibule, oloupaná a pokrájená na čtvrtky 1 ks
- Kuličky černého pepře 8 ks
- Kuličky nového koření 5 ks
- Bobkové listky 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Petrželka na ozdobení 1 hrst
- **Na strouhání**
- Hrubá mouka 200 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Začněte přípravou strouhání: V misce prošlehejte vejce a přisypávejte k němu postupně tolik mouky a hněťte, až vznikne tuhá soudržná hmota. Těsto nastrouhejte na hrubém struhadle na pracovní plochu poprášenou hrubou moukou a strouhání nechte alespoň hodinu proschnout. (Co nepoužijete do polévky, nechte schnout přes noc a pak uchovejte v uzavřené dóze a použijte příště.)

2 Oháňku nasekanou na špalíky, promíchejte s olejem, dejte do pekáčku, vložte do trouby předehřáté na 220 °C a pečte 40 minut, až zhnědne. Na posledních 10 minut k masu přidejte cibuli a kořenovou zeleninu. Pak vše přendejte do hrnce. Do pekáčku nalijte 200 ml vody a na sporáku ji přiveďte k varu, míchejte tak dlouho, až se rozpustí veškeré lahodné připečeniny. Vlijte do hrnce k ostatním přísadám, přidejte koření, 1 litr studené vody a přiveďte k varu. Ztlumte a nechte mírně bublat 1,5 hodiny; během vaření sbírejte pěnu. Pak vývar přecedte přes jemné síto. Z vychladlých oháněk oberte maso.

3 Čistý vývar přiveďte znovu k varu a osolte podle chuti. Vhodte do něj 2 hrsti strouhání a vařte 2 minuty. Podávejte ozdobené petrželkou.