

Jaternicová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 200 g
- mleté nové koření 10 g
- česnek 50 g
- majoránka 4 g
- mletý zázvor 6 g
- mletý pepř 20 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do větší nádoby dáme vařené velké kroupy, přidáme přecezenou vepřovou krev a promícháme
2. Potom přidáme trochu kostiček z vepřového laloku a vařených vepřových jater nakrájených na rozměr 0,5 cm
3. Tuto směs zavařujeme do polévky, ve které jsme vařili jaternice a jelítka
4. Stále polévkou mícháme a když je krev dostatečně provařená (je tmavá a jemně stažená) osolíme, okořeníme strouhaným česnekem, mletým pepřem, mletým novým kořením, mletým zázvorem a majoránkou
5. Můžeme také přidat kořenovou zeleninu
6. Hotovou polévku rozlijeme do několika větších nádob, aby byla v co nejnižší vrstvě a mohla rychle vychladnout
7. Při chladnutí musíme polévku několikrát zamíchat, abychom rozrušili povrchovou vrstvu a aby se

polévka mohla vypařovat - zabráníme tak jejímu zkysání.

Doporučení:

Jaternicovou polévku můžeme na krátkou dobu i konzervovat.

Poznámka:

65 % polévky

20 % krup

15 % vepřové krve

kostičky vařeného laloku a jater

Koření na 20 l jaternicové polévky