

Uzená polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- Vývar s uzeného masa 0.5 l
- Rýže 40 g
- Uzené maso 150 g
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 1 ks
- Petrželová nať 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Netučný vývar z uzeného masa procedíme a uvaříme v něm propláchnutou rýži, mrkev, petržel a cibuli.
2. Z polévky vyjmeme zeleninu, pokrájíme ji na drobno spolu s uzeným masem a vrátíme zpět do polévky. Okořeníme česnekem utřeným se solí a podle chuti okořeníme pepřem, případně osolíme. Ke konci přidáme trochu petrželové natě