

# Morek vařený s topinkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 3

- hovězí morek 3 ks
- hovězí morek 3 ks
- hovězí morek 3 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

1. Opláchnuté morkové kosti ve vývaru povaříme
2. Pak kosti podélně rozsekneme, morek trochu osolíme, opepříme, posypeme na jemno nasekanou zelenou petrželí, dáme na mísu vyloženou ubrouskem a ihned horké podáváme.

Doporučení:

- Příloha: Topinky pražené nasucho z bílého chleba.

Poznámka:

- V domácnosti není tak snadné tvrdou morkovou kost rozseknout, proto je lépe vyjmout z morkových kostí uvařený morek a nakrájeným přímo topinky obložit.