

Husí vývar s bylinkovým kapáním

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Drůbky z husy 1 ks
- Celý pepř 1 ks
- Nové koření 3 kulička
- Mrkev 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Lístky majoránky 1 hrst
- Pažitka 1 hrst
- **Na kapání**
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Bylinky 1 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1 Drůbky, krk a jiné odřezky z husy dejte zvolna vařit do cca 1,5–2 l vody (objem vody volte podle množství surovin na vývar), přidejte celé koření a stonky z majoránky. Poté, co vnitřnosti změknu, vývar osolte. Až bude maso měkké, vývar scedte, maso oberte a spolu s vnitřnostmi nakrájejte.

2 Mezitím vývar přiveďte opět k mírnému varu a uvařte v něm skoro doměkka zeleninu nakrájenou nadrobno. Pak vraťte do polévky maso, aby se prohřálo. Z prošlehaného vejce a ostatních surovin umíchejte řídké těstíčko a po troškách ho zavařte do polévky; uvařené je během minuty. Pokud máte majoránkové listy, přidejte je těsně před koncem varu; na talířích zdobte petrželkou či pažitkou.