# 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 změknou, vývar osolte. Až bude maso měkké, vývar sceďte, 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.