

Hovězí consommé Sarah Bernhardt s nočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kousek vepřové kůže 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule, nakrájená nahrubo 1 ks
- Hovězí kližky, na kostky 1 cm 200 g
- Hovězí oháňka 200 g
- Petržel 4 snítka
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 2 snítka
- **Na nočky**
- Mléko 500 ml
- Máslo 40 g
- Hrubá mouka 240 g
- Vejce 1 ks
- Parmazán hobliny 2 hrst
- **Na rajske velouté**
- Máslo 2 lžíce
- Cibule. nakrájená nadrobno 1.2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Rajčatové pyré 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Vepřovou kůži povařte 10 minut v troše vody, nechte vychladnout a kůží vytřete hrnec. Přidejte zeleninu, klišku a oháňku, zalijte 1,5 l studené vody a dejte vařit. Pak přidejte petrželku, bobkový list a tymián, osolte, přiklopte a na mírném ohni vařte zhruba 3-4 hodiny tak, aby maso změklo natolik, že z něj půjde udělat kaše.

2 Přecedte a vývar dejte stranou. Maso a zeleninu rozdrťte a propasírujte přes jemné síto. Vzniklou kaši uschovejte.

3 Na noky dejte do rendlíku mléko, máslo, špetku soli a přiveďte k varu. Vsypete mouku a míchejte, až se těsto přestane lepit na vařečku. Vypněte, a až těsto částečně zchladne, vmíchejte do něj vejce. Lžící vykrajujte nočky a vařte je asi 4 minuty v odloženém vroucím vývaru. Pak je vylovte, nechte okapat a zamíchejte do nich trochu másla. Uchovejte horké.

4 Na rajske velouté rozpustíte máslo, přidejte cibuli a opékejte 3 minuty dosklovita. Zprašte moukou a míchejte další minutu, až mouka zpění a zesvětlá. Vmíchejte rajčatové pyré a zalijte 1 l vývaru z masa a noků. Rozšlehejte.

5 Do velouté přidejte kaši z masa a zeleniny a za občasného míchání vařte asi 30 minut, případně zředte dalším vývarem. Krém nalijte do talířů, doprostřed rozdělte nočky a ozdobte parmazánem.