Sči

Kategorie: Polévky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 150 g
- Zelí hlávkové 250 g
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Celer 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Máslo 10 g
- Hladká mouka 10 g
- Vývar 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Kopr 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a celer pokrájíme na plátky, cibuli nadrobno a pórek na kolečka a vložíme do vroucího vývaru.

Přidáme koření a pod pokličkou vaříme na malém plamínku asi 10 minut.
Potom vývar procedíme, přidáme na kostičky nakrájené zelí, spařená, oloupaná a nakrájená rajčata a vaříme asi 5 minut.
Polévku zahustíme světlou jíškou z másla a mouky a ještě krátce povaříme.
Hovězí maso pokrájené na velmi malé kostičky vložíme do polévky.
Povaříme dvě minuty, přisolíme a posypeme drobně nakrájeným koprem nebo petrželkou.