Vývar se zeleninou a parmezánovými palačinkami

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- hovězí maso 400 g
- mrkev 2 ks
- nové koření 3 kulička
- vejce 2 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- maso na vývar 300 g
- cibule 1 ks
- bobkový list 2 ks
- hladká mouka 300 g
- Knorr Bohatý bujón Hovězí 2 ks
- celer 0.5 ks
- růžičková kapusta 200 g
- celý pepř 4 kulička
- strouhaný parmezán 50 g
- petržel 0.5 ks

Doba přípravy: 115 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Maso umyjte, zalijte 1,5 litrem studené vody, přiveďte k varu a odstraňte vzniklou pěnu. Přidejte koření, 2 kalíšky Knorr Bohatý bujón Hovězí a zvolna vařte cca 40 minut.
Zeleninu, mrkev, celer a petržel nakrájejte na větší kostičky a přidejte k bujónu. Cibuli opalte nad ohněm, aby získala tmavě zlatou barvu a přidejte ji k bujónu.
Vývar vařte dalších 40 minut. Pórek a růžičkovou kapustu nakrájejte na kostičky a spolu s kořením přidejte k polévce. Bujón vařte ještě 20 minut. Servírujte s porcí zeleniny z hrnce a masem, také s nakrájenými proužky palačinek s parmezánem.
Všechny složky smíchejte v jednotné a hladké těsto. Jestliže je příliš řídké, přidejte více mouky.
Následně přidejte strouhaný parmezán.
Usmažte palačinky.
Palačinky srolujte, nakrájejte na tenké proužky a servírujte k polévce.