

Polévka z kůzlečího kořínku

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kůzlečí hlava 1 ks
- kůzlečí kořínek 1 ks
- kořenová zelenina 200 g
- voda 2 l
- hladká mouka 2 lžíce
- tuk 2 lžíce
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hlavu a kořínek uvaříme v osolené vodě
2. K masu přidáme na tuku orestovanou na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu včetně cibule
3. Vaříme, až nám změkne i zelenina
4. Zvlášť si v hrnci připravíme z mouky a tuku jíšku, zalijeme ji polévkou, vymícháme dohladka a chvíli povaříme, případně přisolíme
5. Do polévky přidáme nakrájený kořínek, sloupnutý a nakrájený jazyk, maso z hlavy a hodně petrželky.