

Hovězí vývar II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- hovězí vývar 1 l
- mleté hovězí maso 200 g
- spařená oloupaná rajčata 2 ks
- mrkev 1 ks
- celerová nať 100 g
- cibule 1 ks
- bílky 2 ks
- sherry 1 lžička
- sůl, pepř 1 lžice

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata, mrkev a celerovou nať nakrájíme na větší kousky. Opečeme na tuku s mletým masem, zalijeme vývarem a zvolna vaříme asi jednu hodinu. Polévku scedíme přes jemný cedník nebo jemné plátýnko. Přivedeme k varu a vmícháme rozšlehané bílky. Povaříme asi 10 minut a znovu procedíme. Podáváme s mrkví a celerem nakrájenými na jemné nudličky, ochutíme lžičkou sherry, a s opečeným toastem.