

Dřevorubecká polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso (krk) 200 g
- Vepřová plec 200 g
- Mrkev 4 ks
- Cibule 2 ks
- Brambory 4 ks
- Celer 0.25 ks
- Petržel 1 ks
- Kmín 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Jarní cibulka 1 ks
- Voda 2 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso nakrájejte na kostky, dejte je do hrnce, zalijte studenou vodou a osolte ji. Přiveďte k varu a vařte zvolna asi hodinu.

Když je maso měkké, přidejte na kousky nakrájenou kořenovou zeleninu, nasekanou cibuli, nakrouhané zelí a na kostky nakrájené brambory. Ochuťte kmínem a opepřete. Vařte dalších 15 minut. Poté stáhněte z ohně a posypejte nakrájenou jarní cibulkou. Podávejte s chlebem.