

Myslivecká polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- starší houska 1 ks
- játra 300 g
- máslo 50 g
- kořenová zelenina 120 g
- voda 0.5 l
- sůl 2 špetka
- maso ze zvěřiny 400 g
- pepř 1 špetka
- petrželka 1 lžíce
- strouhanka 2 lžíce
- vejce 1 ks
- polévkové těstoviny 1.2 balení

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso i s kostmi uvaříme v osolené vodě doměkka. Cibuli osmahneme na másle, přidáme nakrájenou zeleninu a orestujeme. Podlijeme vývarem z masa a zvolna povaříme do změknutí.

knedlíčky

Umeleme játra, smícháme s utřeným máslem a vejcem, osolíme, přidáme na drobné kostičky pokrájenou housku, podle potřeby zahustíme strouhankou a navlhčíme mlékem. Směs na knedlíčky osolíme, opepříme, ochutíme stroužkem česneku, zelenou petrželkou a v polévce povaříme cca 5 minut. Do talíře dáme tenké polévkové nudle, maso podáváme zvlášť.