

Puchero

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 400 g
- česnekový salám 100 g
- voda 500 ml
- bílé fazole 80 g
- mladé cibulky 5 ks
- pepř 5 kulička
- nové koření 2 kulička
- mrkev 2 ks
- bobkový list 1 ks
- jabko 1 ks
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- sůl 1 špetka
- **noky**
- strouhanka 100 g
- slanina 40 g
- šunka 40 g
- česnek 1 stroužek
- vejce 1 ks
- olej 1 cl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Propláchnuté fazole necháme ve vodě nabobtnat, pak dáme spolu s masem, bobkovým listem, novým kořením, celým pepřem do vody a vaříme doměkka, během vaření podle potřeby doléváme vodu
2. Maso i koření vyndáme a do hovězího vývaru přidáme na kostičky nakrájený salám, očištěnou, na kolečka nakrájenou mrkev, nasekané cibulky, očištěné, na kostičky nakrájené jablko a vše povaříme ještě asi 15 minut
3. Mezitím si připravíme noky tak, že šunku se slaninou nakrájíme na jemno, dáme do misky, přidáme oloupaný, utřený česnek, rozklepnuté vejce, strouhanku, vše dobře promícháme a z těsta vytvarujeme noky, které osmažíme na rozpáleném oleji
4. Hotovou polévku dochutíme solí, mletým pepřem, majoránkou a před podáváním do ní vložíme noky.