Hovězí vývar se strouháním

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kosti 1 kg
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 20 g
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 4 kulička
- Pepř 4 kulička
- Pórek 30 g
- Máslo 100 g
- Pažitka 1 svazek
- **NA STROUHÁNÍ**
- Mléko 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí kosti, 1 oloupanou mrkev, oloupanou petržel, oloupaný celer, neoloupanou, pouze přepůlenou cibuli, bobkový list, nové koření i pepř dejte do hrnce, zalijte 3–3,5 litru vody a nechte na slabém plameni pomalu táhnout alespoň dvě a půl hodiny, abyste získali silný vývar. Zpočátku sbírejte tvořící se pěnu. Na posledních 20 minut dejte do polévky i pórek. Sejměte z ohně, vyndejte maso i zeleninu a vývar přeceďte přes cedník vyložený utěrkou do čistého hrnce. Maso oberte od kostí a vraťte do polévky. Mrkev, petržel i celer a cibuli vyhoďte, pórek pokrájejte a vraťte do polévky. Druhou mrkev oloupejte a nakrájejte na drobno a osmažte ji na másle. Poté přidejte do polévky.
Udělejte strouhání: promíchjete všechny na něj potřebné ingredience do tužšího těsta. To pak přes struhadlo protlačujte do vroucí polévky. Pár minut provařte. Polévku podávejte ozdobenou nasekanou petrželkou.