

Vyprošťovák

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Červená řepa 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Uzená kýta 1 kg
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Uzenou kýtu uvaříme s bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením doměčka.

Červenou řepu oloupeme, nakrájíme a uvaříme.

Oba vývary přecedíme a smícháme. Dochutíme octem, mletým pepřem a solí.

Vývar vyprošťovák se pije horký z hrníčků a zajídá se uzeným masem s křenem.