

Domácí uzená polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory 1 ks
- celer 0.25 ks
- dle chuti koření polévkové 1 ks
- majoránka 1 špetka
- petržel 1 ks
- maso uzené 500 g
- podle chuti hrášek mražený 1 ks
- podle chuti mrkev mražená 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uzené maso uvaříme ve vodě spolu s celerem a petrželí. Když je maso měkké, vyjmeme je spolu se zeleninou a do vývaru dáme vařit na kostky nakrájenou bramboru, hrášek a mrkev.

Když je vše vařené, rozmačkáme vidličkou do polévky kousek celeru a petržele, přidáme utřený česnek a majoránku a rozkrájíme kousek uzeného masa na kostičky. Krátce povaříme, dochutíme kořením, případně solí.