

# Polévka z vepřového kolena

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- vepřové koleno 1 kg
- voda 2 l
- divoké koření (bobkový list, nové koření, celý pepř) 1 hrst
- velká cibule 1 ks
- sůl 1 lžíce
- dětská krupička 200 g
- vejce 1 ks
- libeček podle chuti 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Koleno omyjeme, popřípadě opálíme zbylé štětiny. Vložíme ho do hrnce a zalijeme studenou vodou. Přidáme hrst divokého koření, cibuli nakrájenou na čtvrtky a řádně osolíme. Koleno vaříme podle váhy 1,5 až 2 hodiny. Když jde maso dobře oddělit od kosti, koleno vyjmeme. Krupičku smícháme s jedním vejcem a těstíčko strouháme přes hrubší struhadlo do polévky jako kapání. Ochutíme libečkem a vaříme ještě asi 10 minut.