

Hovězí polévka s mletým masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- maso hovězí mleté 100 g
- olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- dle chuti zelenina polévková 1 ks
- krupička dětská 2 lžíce
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté maso orestujeme v hrnci na lžíci oleji. Potom ho osolíme a opepříme. Přidáme nadrobno pokrájenou zeleninu, zalijeme 1,5 l vody a vaříme. Když je maso měkké, přidáme trochu krupičky a nakonec rozšlehané vejce. Polévku dochutíme maggi či vegetou.