

Masová česnečka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 600 g
- Mrkev 2 ks
- Pórek 1 ks
- Celer 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a dáme do 1 1/4 litru vroucí osolené vody. Na mírném ohni vaříme asi hodinu. Během vaření několikrát sebereme vzniklou pěnu. Zeleninu očistíme, opereme, polovinu nahrubo nakrájíme a zhruba po 15 minutách přidáme k masu. Zbytek nakrájíme na kostičky, pórek na proužky, česnek na plátky. Polévku přecedíme, maso vyjmeme a necháme zchladnout. Na másle podusíme česnek a zeleninu, zalijeme polévkou a vaříme asi 5 minut. Maso vykostíme, zbavíme tuku, nakrájíme nadrobno a dáme do polévky. Nakonec podle chuti osolíme a opepříme.