

Finská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 5 ks
- pórek 0.25 ks
- celý černý pepř 10 kulička
- celer 0.25 ks
- mrkev 2 ks
- bobkový list 1 ks
- sůl 1 ks
- voda 1 l
- pastinák 1 ks
- hovězí hrudí 750 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Finsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vodu osolíme. Maso podle potřeby očistíme, omyjeme a vložíme do vody. Vodu s masem přivedeme k varu. Odstraníme pěnu, dáme všechno koření, zmírníme plamen a hrnec s masem přikryjeme poklicí. Podle potřeby přilijeme trochu vody. Pěnu průběžně odstraňujeme. Žebro vaříme minimálně 90 minut.

Zatím si očistíme všechnu zeleninu a nakrájíme ji na kostičky. Pórek nakrájíme na kolečka. Kořenovou zeleninu přidáme k masu a vaříme, dokud zelenina nezměkne. Pak polévku odstavíme,

žebra vyjmeme, necháme trochu vychladit obereme z nich maso.

Do polévky vložíme maso, přidáme brambory a pórek a vaříme už jen do té doby, než změknou brambory. Polévku ještě dochutíme.

Finskou hovězí polévku podáváme s čerstvým chlebem.