

Dřevorubecká polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Hovězí krk 200 g
- Vepřová plec 200 g
- Mrkev 4 ks
- Cibule 2 ks
- Brambory 4 ks
- Celer 0.25 ks
- Zelí 0.25 ks
- Petržel 1 ks
- Kmín celý 1 lžička
- Petrželová nať 2 lžíce
- Voda 2 l
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, zalijeme studenou vodou a osolíme. Vaříme zvolna asi hodinu. Až maso změkne, přidáme na kousky nakrájenou kořenovou zeleninu, nasekanou cibuli, nakrouhané zelí a na kostky nakrájené brambory, ochutíme kmínem, opeříme a vaříme dalších asi 15 minut. Nakonec

vmícháme nasekanou petrželovou nať a stáhneme z ohně. Podáváme s chlebem