Zvěřinová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: avelebova

Suroviny

- odřezky a kosti ze zvěřiny 1 balení
- voda 5 hrnek
- pepř celý 3 kulička
- nové koření celé 3 kulička
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- čerstvé houby 0.5 hrnek
- uzený sýr 1 plátek
- kořenová zelenina na nudličky 0.5 hrnek
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso a kosti vložíme do studené vody, přidáme pepř, nové koření, sůl, celou cibuli a celé stroužky česneku. Vaříme až je maso měkké. Polévku přecedíme. Maso nakrájíme na malé kousky a vložíme zpět do vývaru. Houby nakrájemé na plátky a zeleninu na nudličky osmahneme na sádle, přidáme do polévky a ještě krátce vaříme. Do hotové polévky zamícháme strouhaný uzený sýr.