

Polévka želví nepravá

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- telecí nožičky 4 ks
- hrachová polévka v prášku 0.5 ks
- máslo 4 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- nakrájená kořenová zelenina 0.5 hrnek
- cibule 1 ks
- voda 4 hrnek
- sůl 1 špetka
- bílé víno 8 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Oprané nožičky osolíme a uvaříme s cibulí do měkka. Maso z nožiček i s kůží obereme, vložíme mezi 2 prkénka a ztláčíme. Ve vývaru z nožiček uvaříme hrachovou polévku a přecedíme ji. Přidáme zeleninu, přilijeme víno a polévku zahustíme jíškou. Vylisované maso nakrájíme na drobné kousky a necháme v polévce povařit. Podáváme s osmaženým chlebem nakrájeným na kostičky.