

Lesní polívčička

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- kosti a odřezky ze zvěřiny 5 ks
- pepř 5 kulička
- nové koření 3 kulička
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- čerstvé houby 1.2 hrnek
- uzený sýr 1 plátek
- kořenová zelenina 1.2 hrnek
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

maso a kosti vložíme do studené vody.přidáme pepř,nové koření,cibuli,česnek.vaříme než maso změkne.polévku přecedíme.maso nakrajíme na kostky a vložíme je zpět do vývaru.houby nakrájené na plátky a zeleninu na kostičky osmahneme na sádle ,přidáme do polévky a krátce povaříme.polévku do chutíme polévkovým kořením nebo bujonem..dle chuti nakonec nastrouháme uzený sýr.