

Hovězí polévka se šunkovým svítkem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí kosti 250 g
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 0.5 ks
- Cibule 0.5 ks
- Pepř 1 balíček
- Nové koření 1 kulička
- Voda 1.6 l
- Sůl 1 lžička
- Masox 0.5 kostka
- Petrželka 1 hrst
- **SVÍTEK**
- Vejce 1 ks
- Šunka 30 g
- Hladká mouka 30 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Dobře omyté kosti zalijeme studenou vodou, přivedeme do varu a vaříme na velmi malém plaménku dvě hodiny. Pak přidáme koření, sůl, očištěnou zeleninu a vaříme dále 20 minut. Vývar přecedíme, přidáme masox a po rozpuštění nalijeme na talíře. Do polévky vložíme na kostičky nakrájený svítek a

rozsekanou petrželku.

Příprava svítku

Z bílku ušleháme sníh, lehce vmícháme žloutek, sůl, jemně nakrájenou šunku, pepř a prosátou mouku. Těsto vlijeme na vymaštěnou a hrubou moukou vysypanou malou pánvičku, povrch uhladíme a upečeme v mírně vyhřáté troubě.