

Zvěřinový vývar s domácími nudlemi a masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kosti z divočáka 250 g
- Srnčí maso 250 g
- větší mrkev 1 ks
- větší petržel 1 ks
- půlku celeru 0.5 ks
- nové koření 4 ks
- polévkové koření 1 ks
- sůl 1 ks
- prtželová nať 1 ks
- hrubá mouka 250 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vaříme maso a kosti, zeleninu vcelku s polévkovým kořením a novým kořením. Uvařenou polévku scedíme, kosti obereme, maso nakrájíme na malé kousky, mrkev na proužky. Ostatní zeleninu nepoužíváme.

Domácí nudle:

Do důlku v kopečku hrubé mouky vyklepneme vajíčko, osolíme. Šleháme vidličkou, přidáváme mouku a uhněteme hustší těsto. Rozkrojíme na dva díly a každý díl vyválíme na velmi tenkou placku. Placky necháme 10 minut schnout, pak obrátíme a necháme dalších 10 minut. Nakrájíme na jemné nudličky, dáme vařit do vody s polévkovým kořením, když jsou měkké scedíme a přidáme do vývaru.