

Hovězí polévka s nudličkami (10212)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Hovězí polévka s nudličkami

Ingredience

1 hrst	petrželka
2 ks	morková kost
500 g	hovězí přední, prorostlé
1 stroužek	česnek
100 g	kořenová zelenina
4 kuličky	pepř černý celý
1 lžiček	sušené rozemleté houby
1 špetka	sůl
	vlasové nudle
1 ks	malá cibulka

Postup přípravy

Maso a kosti omyjeme. Česnek a cibuli oloupeme. Mrkev a menší kousek celeru a petržele očistíme a opláchneme. Vlasové nudle koupíme hotové a uvaříme je podle návodu.

Do hrnce vložíme maso, zalijeme ho studenou vodou, přidáme celý pepř a houby.

Pozvolna přivedeme k varu. Vaříme na mírném ohni asi 1,5 hodiny. Vytvořenou usazenou pěnu sbíráme sítkem.

Když je maso téměř měkké vložíme do vývaru zeleninu, cibuli a česnek. Osolíme a dovaříme vše do měkka.

Vývar scedíme. vařené maso a zeleninu nakrájíme na kousky. Podle chuti dochutíme solí a pepřem.

Na dno talíře vložíme nudličky, maso a podle zájmu nakrájenou zeleninu. Přelijeme horkým vývarem, zdobíme petrželkou. Podáváme s pečivem.