

Charčo sup - Gruzínská polévka

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

534 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/charco-sup-gruzinska-polevka>

Příprava

Mäso pokrájame na menšie kúsky a dáme variť s bobkovým listom, cesnakom a celým korením do posolenej vody. Pred dovarením pridáme umytú sparenú alebo predvarenú ryžu a nadrobno pokrájanú cibuľu, predtým podusenú s pokrájanou zelenou paprikou. Pridáme rajčiakový pretlak a uvaríme do mäkka. Nakoniec ozdobíme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Tip k receptu

K tejto polievke odporúčam posúchy (zemiakové placky pečene na sucho).

Ingrediencie

- 500 g skopového masa
- 100 g dlouhozrnné rýže
- 4 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 zelené papriky
- 1 lžíce sádla
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 6 kuliček pepře
- 2 bobkové listy
- 1 lžíce petrželové natě
- sůl podle potřeby
- 2000 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Gruzínská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Labužník, Polévka