

Gruzínska šurpa



Obtížnost: 

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

1681 kalorií , **3 g** cukrů , **0 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/gruzinska-surpa>

Příprava

Mäso pokrájame na väčšie kúsky, opražíme s cibulkou pokrúpanou nahrubo, zalejeme vývarom, pridáme čierne korenie, soľ a varíme, až kým je mäso skoro mäkké. Pred dovarením pridáme mrkvu pokrúpanú na kolieska, zemiaky pokrúpané na kocky a rajčiakový pretlak. Dovarime. Tesne pred podaním na stôl pridáme nadrobno pokrúpanú zelenú petržlenovú vňať a kôpor.



Tip k receptu

Hotovú polievku dochutíme lyžicou smotany.

Ingrediencie

- ✓ 400 g hovädzieho mäsa
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1,5 l vývaru z kostí
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 150 g brambor
- ✓ 30 g rajčatového pretlaku
- ✓ 5 kuličiek pepře
- ✓ 1 lžička zelenej petržlenovej natě
- ✓ 1 lžička nasekaného zeleného kopru
- ✓ soľ podľa chuti
- ✓ 100 ml sladkej smotany

Kategorie

Obyčejný den, Gruzínská, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Něco extra, Rodina, Polévka

