

Hovězí polévka s masem, nudlemi a pórkem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 5

867 kalorií , 2 g cukrů , 65 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-polevka-s-masem-nudlemi-a-porkem>

Příprava

Maso uvaříme do měkka v tlakovém hrnci se solí, pepřem a libečkem. Maso vyjmeme a do vývaru dáme na chvíli vařit nakrájený pórek. Polévku dochutíme bujónem, nebo solí. Maso nakrájíme na menší kousky a přidáme do polévky společně s petrželkou. Polévku nalijeme do talířů a jednotlivé porce doplníme nudlemi uvařenými zvlášť v osolené vodě.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího libového předního
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ 1 kousek libečku
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ petrželová nať zelená nebo sušená
- ✓ 100 g pórků
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 l vody
- ✓ nudle

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

