

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

2870 kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **113 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-vyvar-s-jatrovymi-knedlicky>

Příprava

Do tlakového hrnce dáme studenou vodou omyté hovězí žebro. Přidáme nové koření, celý pepř, sůl, snítky zelených natí a zalijeme vše studenou vodou. Hrnec uzavřeme a vaříme 60 - 75 minut. Mezitím si připravíme játrové knedlíčky. Játra pomeleme na masovém mlýnku i s česnekem. Přidáme sůl, vejce, petrželku, majoránku a pepř. Promícháme a zahustíme strouhankou. Směs na knedlíčky necháme 10 minut stát a poté tvarujeme menší knedlíčky. Nabereme lžičkou kousek játrové směsi, nepatrně obalíme v jemné strouhance a knedlíček v dlani zakulatíme. Hovězí vývar z tlakového hrnce přelijeme do jiného hrnce, uvedeme do varu a dáme vařit trochu zeleniny dle chuti. Až je zelenina téměř měkká, tak přidáme játrové knedlíčky a bujóny, nebo sůl. Vaříme je podle velikosti 5 - 8 minut. Do hotové hovězí polévky s játrovými knedlíčky dáme nakonec sušenou, nebo čerstvou petrželku a obrané hovězí maso.

Ingredience

- Na vývar - 400 g hovězího žebra s masem
- 2500 ml vody
- 1 kulička nového koření
- 4 kuličky pepře
- 1 lžička soli
- snítka libečku a celeru
- 2 kostky hovězího bujónu
- mražená zeleninová směs
- Na játrové knedlíčky - 400 g mletých hovězích jater
- 5 stroužků česneku
- 1 zarovnaná lžička soli
- 1 lžička sušené petrželky
- 5 lžiček majoránky
- mletý pepř dle chuti
- 300 - 350 g jemné strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

