

Kotlíková polévka s červeným vínem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1285 kalorií , 14 g cukrů , 86 g tuků , 89 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlikova-polevka-s-cervenym-vinem>

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, slaninu na kostičky. Oloupeme cibuli a nakrájíme na plátky. V hrnci rozpálíme olej se slaninou, za častého míchání osmahneme maso. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme dozlatova. Přilijeme víno a vývar. Oloupaný česnek nakrájíme na kostičky a přidáme do hrnce. Přidáme bobkový list, tymián a osolíme. Polévku vaříme cca 25 minut. Mrkev očistíme, nakrájíme na kolečka a dáme do polévky vařit, po dobu 30 minut. Rozkrojíme na čtvrtky paprikové lusky, odstraníme semena, nakrájíme na nudličky a vaříme společně ještě 10 minut. Hotovou polévku posypeme petrželkou a ochutíme dle chuti. Polévku podáváme s těstovinami nebo chlebem.

Ingredience

- 500 g hovězího masa
- 100 g prorostlé slaniny
- 200 g cibule
- 2 lžíce oleje
- 250 ml červeného vína
- 0,5 l hovězího vývaru
- 1 stroužek česneku
- 1 bobkový list
- 1 lžička tymiánu
- sůl
- 200 g mrkve
- 2 papriky
- 4 lžíce nasekané petrželky

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Polévka