

Oháňková polévka s noky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 15min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

244 kalorií , 0 g cukrů , 6 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/ohankova-polevka-s-noky>

Příprava

Oháňku nakrájíme na kousky a dáme do hrnce. Cibuli, mrkev, petržel, celer oloupeme a nakrájíme na kousky a přidáme ji k oháňce. Přidáme všechno koření a zalijeme vodou tak, aby voda byla 2 cm nad okrajem masa. Na mírném plameni dusíme 1 hodinu, pak odstraníme pěnu a zeleninu a na mírném plameni vaříme další hodinu. Květák rozebereme na růžičky a povaříme 15 minut v osolené vodě. Smícháme vejce s krupicí, nasekanou pažitkou a špetkou soli. Necháme 15 minut odstát. Vývar přecedíme přes sítko a přivedeme k varu. Lžící ukrajujeme pažitkové noky a 15 minut je vaříme ve vývaru. Na konci vaření přidáme květák a uvařenou zeleninu nakrájenou na nudličky. Prohřejeme a můžeme podávat.



Tip k receptu

Květák můžeme vařit v polévce současně s noky. Doba vaření je stejná.



Ingredience

- ✓ 800 g hovězí oháňky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 kořenová petržel
- ✓ 1/4 celeru
- ✓ 5 ks nového koření
- ✓ 2 ks bobkového listu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/4 lžičky pepře
- ✓ 1/2 kvěťáku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžíce krupice
- ✓ 1 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Polévka

