

# Ostrá polévka na kocovinu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1216** kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **57 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ostra-polevka-na-kocovinu>

## Příprava

Rozehřejeme sádlo. Přidáme mleté maso a na jemné kostičky nakrájenou cibuli. Dusíme doměkka. Nakrájený česnek a velmi jemně nakrájené feferonky promícháme a dochutíme kořením do ostra. Přidáme k masu a dolijeme vývarem a rajčatovou šťávou. Nakonec přimícháme Sangritu.

## Ingredience

- ✓ 20 g vepřového sádla
- ✓ 350 g mletého masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 ks feferonek
- ✓ 0,5 l masového vývaru
- ✓ 1,5 l rajské šťávy
- ✓ 1 láhev Sangrita
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ sladká mletá paprika
- ✓ Tabasco
- ✓ Worcesterská (Worcesterová) omáčka

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Labužník, Polévka