

Polévka Petite-Marmite



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

194 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-petite-marmite>

Příprava

Kuře a telecí maso důkladně očistíme, vložíme do hrnce a zalijeme vodou. Vaříme s cibulí, hřebíčky, bobkovým listem a tymiánem. Když je maso měkké, vyndáme je, vývar necháme vychladnout a tuk z povrchu sebereme. Přidáme na tenké nudličky nakrájenou zeleninu (mimo zelí) a povaříme. Nasekané bílé zelí podusíme s částí vývaru zvlášť a přidáme do polévky současně s nakrájeným vykostěným masem. Dochutíme solí a kořením. Polévku v talířích posypeme nastrohaným sýrem.



Tip k receptu

Podáváme s plátky bílé večky.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 200 g telecí klíčky
- ✓ 1,5 l vody
- ✓ 3 cibule
- ✓ 3 hřebíčky
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ 3 mrkve
- ✓ 1 brukev
- ✓ 1/2 bulvového celeru
- ✓ 150 g bílého zelí
- ✓ sůl
- ✓ špetka pepře
- ✓ 50 g eidamu (Edam)

Kategorie

Vánoce, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Polévka