

Polévka z hovězího ocásku

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

269 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-hoveziho-ocasku>

Příprava

Hovězí ocásky omyjeme, nakrájíme na menší kousky, dáme do hrnce, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Necháme vařit zhruba hodinu. Kořenovou zeleninu omyjeme, nakrájíme na menší kousky, přidáme k masu, dále přidáme oloupanou cibuli, opepříme, osolíme, vaříme, dokud není maso měkké. Když je maso měkké, polévku přecedíme, vložíme do ní omytý a na růžičky rozebraný květák, hrášek přecezený a vaříme, dokud není vše měkké. Když je vše měkké, zahustíme jíškou, kterou jsme si udělali tak, že jsme rozpustili máslo a na něm jsme opražili hladkou mouku. Při podávání posypáváme zelenou petrželkou.

Ingredience

- 1 kg hovězí oháňky
- 1,5 l vody
- 1 ks cibule
- 1 ks květáku
- 100 g sterilovaného hrášku
- 4 lžíce nadrobno nasekané petrželky
- 50 g másla
- 5 lžic hladké mouky
- špetka pepře
- špetka soli
- 150 g kořenové zeleniny

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Polévka