

Polévka z mozečku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

168 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Mozeček omyjeme, vložíme na chvilku do horké vody a poté ho odblaníme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, tuk rozpustíme v hrnci, dáme na něj orestovat cibuli. Když je cibule orestovaná, přidáme mozeček a necháme dusit. Poté přidáme omytou, na menší kousky nakrájenou zeleninu a dusíme, až je zelenina měkká. Když je zelenina měkká, zaprášíme moukou, zalijeme vodou, opepříme a krátce povaříme. Při podávání sypeme nadrobno nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 150 g mozečku
- 50 g tuku
- 1 cibule
- 100 g kořenové zeleniny
- 40 g hladké mouky
- 1,5 l vody
- špetka pepře
- 2 lžíce nadrobno nasekané petrželky

Kategorie

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