

Pórková polévka s masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

326 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/porkova-polevka-s-masem>

Příprava

Z masa, soli, pepře a libečku uvaříme vývar. Mezitím nakrájíme očištěný pórek a mrkev nastrouháme na nudličky. Maso vyjmeme z vývaru, vsypeme pórek a vaříme asi 10-15 minut. Poté přidáme hotovou jíšku, bujón a nastrouhanou mrkev. Krátce povaříme, přidáme nakrájené maso, prohřejeme a odstavíme. Na talířích polévku ozdobíme nakrájenou pažitkou.



Tip k receptu

Kdo chce polévku hustější, tak přidá jíšku.

Ingredience

- ✓ 300 g hovězí kližky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ kousek libečku
- ✓ 1 pórek
- ✓ 1 malá mrkev
- ✓ 1/2 - 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ troška pažitky
- ✓ 2 lžíce instantní světlé jíšky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

