

# Tortellini polévka s masovými kuličkami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

**2044** kalorií , **1 g** cukrů , **87 g** tuků , **120 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tortellini-polevka-s-masovymi-kulickami>

## Příprava

Smícháme obě mletá masa, sůl, pepř, vejce, oregano, utřený česnek a nasekanou cibulku. Pořádně promícháme a vytvoříme kuličky o průměru 1,5 - 2 cm. Celer, pórek a mrkev nakrájíme na tenká kolečka a zalijeme vývarem. Přivedeme k varu a čekáme až tortellini vyplavou na povrch. Poté snížíme teplotu a vaříme ještě 8 minut. Poté přidáme špenát, sůl a pepř a odstavíme.



### Tip k receptu

Tortellini si vybereme jakékoli podle chuti - sýrové, masové či třeba špenátové...

## Ingredience

- ✓ 200 g vepřového mletého masa
- ✓ 200 g hovězího mletého masa
- ✓ 4 ks jarní cibulky
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce oregana
- ✓ 1-2 ks vejce
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1 list řapíkatého celeru
- ✓ 1 ks pórků
- ✓ 2 ks mrkve
- ✓ 1,5 l zeleninového vývaru
- ✓ 300 g tortellini
- ✓ 200 g špenátu

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka



