

Uzená polévka s kroupami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 5

1315 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzena-polevka-s-kroupami>

Příprava

Uzená žebra povaříme s libečkem, bobkovými listy, novým kořením a pepřem do změknutí (cca 1 h - v tlakovém hrnci méně). Mezitím si uvaříme kroupy v neosolené vodě a nejlépe al dente. Po dovaření je řádně propláchneme. V hrnci si na sádle osmahneme dozlatova cibulku a přidáme kořenovou zeleninu a restujeme dozlatova. Na zeleninovou směs slijeme pak vývar z žeber. Obereme žebra a společně s kroupami je vložíme do polévky. Posledních 5 minut povaříme s majoránkou a petrželkou.



Tip k receptu

Pokud se zdá polévka přesolená, povařte v ní syrový brambor. Slanost by se měla stáhnout. V opačném případě dosolte. Kroupy vařte v dvojnásobku vody a pokud dobu jejich vaření chcete zkrátit, namočte je přes noc a vařte ve stejné vodě, abyste nepřišli o důležité živiny v nich obsažené!



Ingredience

- ✓ 1 kg uzených žeber
- ✓ 3 listy libečku
- ✓ majoránka
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1 najemno nakrájená cibule
- ✓ 300 g velkých krup
- ✓ 2 střední mrkve
- ✓ 1 kořen petržele
- ✓ nasekaná petrželová nať

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Polévka