

Vepřová polévka s estragonem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 8

1270 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-polevka-s-estragonem>

Příprava

Vepřové maso opláchneme a nakrájíme na menší kostičky. Kousky vepřového vaříme zvolna ve vodě se solí a průběžně odebíráme z hladiny vývaru pěnu. Mezitím oloupeme cibuli a očistíme kořen petržele, celeru, mrkve a vše nakrájíme na malé kousky. Když se už maso vaří alespoň půl hodiny, přidáme k němu nakrájenou zeleninu. Zvlášť si uvaříme rýži, kterou zalijeme hrnkem vody. Vařenou pak přidáme do polévky. Když je vše uvařené, přidáme rozpuštěný protlak v hrnku vody s citrónovou šťávou a chvíli necháme vše ještě povařit. Na závěr přidáme posekaný estragon a petrželovou natě.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 2 ks mrkve
- 1 kořen petržele
- 1 bulvový celer
- 1 cibule
- 75 g rýže
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 svazek čerstvého estragonu
- 1 citrón
- 1 svazek petrželové natě
- sůl

Kategorie

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