

Polévka hovězí, drůbeží či vepřová

moje

Ingredience

- přední hovězí z krku apod. , slepice, kuře, vepřové
- kořenová zelenina (celer, petržel, mrkev 2:1:1)
- různé druhy polévkové zeleniny, může být i zmražená Mochovská nebo jí podobná
- sůl
- kuličky pepře, nového koření, bobkový list, jalovčinky, feferonky celé (nemáme -li rádi pálivé, tak nedáváme)
- olej s máslem
- kari
- mletá paprika sladká i pálivá
- bylinky (listová petržel, libeček, pažitka)

Postup

Polévku vařím v papiňáku. Do něj vložím maso, zaliji studenou vodou, přidám sůl, koření v síťce a dám asi na 1 až 2 hodiny vařit, podle druhu masa. Koření nemusí být všechno, stačí, co dům dá. Pak nechám polévku vychladnout, aby se maso dalo krájet, drůbeží maso obírat. V hrnci na tuku osmahnu nastrouhanou kořenovou zeleninu s kari a mletou paprikou. Chci - li mít polévku hustší, zasypu osmaženou zeleninu polohrubou moukou a usmažím růžovou jíšku. Tu zaliji vývarem z masa a vařím 20 minut. Pak přidám nakrájené maso, polévkovou zeleninu, osolím a dochutím. Není-li polévka zahuštěná jíškou, 20 minut ji nevařím, hned přidávám zeleninu a další ingredience. Na závěr zavařím nudličky (ty si uvařím zvlášť), kapání a pod. a přidám čerstvou petržel, libeček nebo pažitku, dle chuti.