

Polévka z hovězí oháňky

Titus Eliáš

Ingredience

- 1 hovězí oháňka
- 5 petrželí
- mrkev — 5
- 8 růžiček kapusty
- cibule — 1
- Bobkový list, celý pepř, nové koření

Postup

Oháňku se třemi mrkvemi, třemi petrželemi, cibulí a kořením dáme v pekáči do trouby. Necháme péci 20 minut při 180 st.C. Poté zalijeme pěti litry studené vody a necháme pomalu vařit dva dny (přidáváme vodu). Nakonec přecedíme a pokud je vývar řídký svaříme jej na polovic. Ve vývaru uvaříme zbylou mrkev, petržel a kapustičky. Zeleninu na tenké špalíčky a maso na z oháňky zalijeme horkým vývarem.