

Jelítková polévka



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

195 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/jelitkova-polevka>

Příprava

V hrnci dorůžova vyškvaříme na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, zpěníme na ní nakrájenou cibuli a necháme zesklivatět. Do hrnce vymačkáme obsah jelítek, krátce osmažíme a zalijeme vroucí vodou. Přidáme kostku masoxu, utřený česnek, pepř, sůl a necháme povařit. Do polévky vložíme doměkka uvařené kroupy a dochutíme majoránkou.

Ingredience

- 2 jelítka
- 4 plátky anglické slaniny
- 1 cibule
- 1 kostka masoxu
- 2 stroužky česneku
- troška pepře
- 2 špetky soli
- 1 lžíce majoránky
- 3 lžíce krup

Kategorie

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