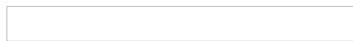


Polévka Petite-Marmite



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

194 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-petite-marmite>

Příprava

Kuře a telecí maso důkladně očistíme, vložíme do hrnce a zalijeme vodou. Vaříme s cibulí, hřebíčky, bobkovým listem a tymiánem. Když je maso měkké, vyndáme je, vývar necháme vychladnout a tuk z povrchu sebereme. Přidáme na tenké nudličky nakrájenou zeleninu (mimo zelí) a povaříme. Nasekané bílé zelí podusíme s částí vývaru zvlášť a přidáme do polévky současně s nakrájeným vykostěným masem. Dochutíme solí a kořením. Polévku v talířích posypeme nastrohaným sýrem.

▣ Tip k receptu

Podáváme s plátky bílé vevy.

Ingredience

- 1 kuře
- 200 g telecí klížky
- 1,5 l vody
- 3 cibule
- 3 hřebíčky
- 1 bobkový list
- špetka tymiánu
- 3 mrkve
- 1 brukev
- 1/2 bulvového celeru
- 150 g bílého zelí
- sůl
- špetka pepře
- 50 g eidamu (Edam)

Kategorie

Vánoce, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Polévka