

# Polévka se švestkami

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 45min  
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 4

**3227** kalorií , **5 g** cukrů , **171 g** tuků , **95 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/polevka-se-svestkami>

## Příprava

Švestky namočíme na několik hodin do teplé vody. Maso nakrájíme na kousky, osmažíme na oleji. Kostičky cibule, nastrouhanou mrkev a petržel dáme na olej, když vyndáme maso. Zalijeme 2,5 l vody, dáme zpět maso a vaříme. Z mouky, másla a vejce vytvoříme těsto, které přidáme do polévky. Pak přidáme sušené švestky a chvíli povaříme. Mouku smícháme se smetanou a vmícháme do polévky. Ochutíme octem, solí a petrželkou.

## Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 2 ks mrkve
- 1 petržel (kořen i nať)
- 1 cibule
- 2 ks vajec
- 250 g sušených švestek
- 230 g hladké mouky
- 200 g smetany
- 40 g másla
- ocet
- sůl

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Polévka