

Bílá ovarová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

1239 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bila-ovarova-polevka>

Příprava

Plec dáme vařit do osolené vody s několika pepři. Přidáme česnek, kousek celeru, petržele a cibuli a vaříme asi 2 hodiny, dokud maso není měkké. Vývar procedíme a podle chuti osolíme. Můžeme přidat pažitku. Ovarovou polévku podáváme se zvlášť uvařenými a vodou dobře propláchnutými kroupami.

Ingredience

- 500 g vepřové plece
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- kousek celeru
- kousek petržele
- několik kuliček celého pepře
- sůl
- pažitka
- kroupy

Kategorie

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