

Hovězí polévka s těstovinami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

861 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-polevka-s-testovinami>

Příprava

Do tlakového hrnce dáme studenou vodou opláchnuté hovězí žebro, očištěnou zeleninu vcelku, sůl, kuličky pepře, nové koření, snítku libečku a zalijeme 2 litry studené vody. Hrnec uzavřeme a vaříme asi 60 minut. Po uvaření z vývaru vyjmeme maso a zeleninu. Vývar přelijeme přes síto do čistého hrnce. Obrané maso a zeleninu nakrájíme na menší kousky. Ve vývaru rozpustíme bujón, nebo dosolíme dle chuti. Přidáme do něj zeleninu, obrané maso, polévku necháme přejít varem, ochutíme sušenou petrželkou a odstavíme. Těstoviny uvaříme v osolené vodě dle návodu s 1 lžičkou oleje. Hovězí polévku nalijeme na talíř a dle chuti si dáme uvařené těstoviny. Hovězí polévku s těstovinami můžeme na talíři dochutit tekutým polévkovým kořením.



Ingredience

- 300 g hovězího žebra
- 1 menší mrkev
- 1 menší petržel
- 1/4 bulvy celeru
- 1 lžička soli
- 4 kuličky celého pepře
- 1 kulička nového koření
- 1 snítka libečku
- hovězí bujón nebo sůl na dochucení
- zelená nebo sušená petrželka (pažitka)
- těstoviny uvařené podle návodu, nebo instantní nudle

Kategorie

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