

Játrová polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

586 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Na masti zapeníme posekanú cibul'u, pridáme postrúhanú koreňovú zeleninu a jemne opražíme. K tomu pridáme očistenú pečeň pokrájanú na rezance, podusíme, pridáme červenú papriku, zaprášime múkou, zalejeme vývarom a varíme. Okoreníme čierným korením a majoránom a posolíme. Zjemníme žĺtkom, ktorý najprv rozmiešame v troške polievky a vlejeme do celého množstva. Už nevaríme.

Tip k receptu

Zelená petržlenová vňať není len na ozdobu ale obsahuje aj cenný vitamín C.

Ingredience

- 200 g telecích jater
- 100 g kořenové zeleniny
- 30 g sádla
- 20 g hladké mouky
- 1 cibule
- 1500 ml masového vývaru
- troška mletého pepře
- špetka majoránky
- 1 žloutek
- 1 lžíce petrželové natě
- sůl podle potřeby
- troška mleté papriky

Kategorie

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