Polévka Pot-au-feu

Obtížnost:

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

1037 kalorií , **27 g** cukrů , **94 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/polevka-pot-au-feu

Příprava

Zeleninu očistíme, nakrájíme a osmahneme na tuku dorůžova. Hovězí maso nakrájíme na kostky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou a zvolna vaříme. Var musí být velmi slabý - voda se musí jakoby perlit. Když je hovězí maso skoro měkké, přidáme kuře, dolijeme vodu a uvaříme vše doměkka. Hovězí maso a vykostěné kuře poté nakrájíme na nudličky, zalijeme procezeným vývarem z masa. K masu přidáme zeleninu, osolíme, opepříme a krátce povaříme. Nakonec dochutíme vínem.

Tip k receptu

Polévku lze obměnit jiným druhem masa nebo zeleniny. Velmi dobře zahřeje po zimních radovánkách.

Ingredience

- 50 g hrášku
- 50 g fazolek (zelené fazolové lusky)
- 100 g mrkve
- 100 g květáku
- kousek bulvového celeru
- 100 g másla
- 200 g hovězí klížky
- 1,5 l vody
- 1/2 kuřete
- sůl
- špetka pepře
- 2 lžíce bílého vína

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Polévka