Polévka z vepřových kostí

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

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

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/polevka-z-veprovych-kosti

Příprava

Vepřovou kost uvaříme v tlakovém hrnci v osolené vodě do měkka. 1,5 litru vývaru z kosti přelijeme do jiného hrnce, můžeme i přes síto. Maso z kosti obereme. Brambory oškrábeme, umyjeme, nakrájíme na kostičky a dáme vařit do vývaru. Mrkev a celer také oškrábeme a nastrouháme na hrubo. Jakmile jsou brambory měkké (asi 10 minut) přidáme celer a mrkev a zavaříme strouhankové knedlíčky. Až knedlíčky vyplavou, tak dáme do polévky prohřát obrané maso, polévku dochutíme solí, nebo tekutým polévkovým kořením. Na talíři polévku z vepřových kostí bohatě posypeme nakrájenou cibulkou.

Ingredience

- 1 větší vepřová kost
- sůl
- 1 - 2 lžíce mrkve
- 1 - 2 lžíce celeru
- 2 střední brambory
- zelená cibulka, strouhankové knedlíčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka