



Ovarová polévka

Ingredience

vepřová hlava: 800 kg
vepřová játra, ledviny (vnitřnosti): 300 g
cibule: 1 ks
mrkev: 1 ks
celer: 0.5 ks
petržel: 1 ks
bobkový list: 3 ks
kroupy
majoránka
česnek
sůl
černý pepř (celý)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Vepřovovou hlavu a vnitřnosti důkladně vyčistíme a propereme ve vodě. Poté ji vložíme do vroucí vody. Přidáme očištěnou cibuli, mrkev, petržel, celer a koření (bobkový list, kuličky pepře, sůl). Pozvolna vaříme asi 2 hodiny. Odebereme maso, koření, zeleninu a polévku necháme vychladnout. Z...

Ovarová polévka - recept

Vepřovovou hlavu a vnitřnosti důkladně vyčistíme a propereme ve vodě. Poté ji vložíme do vroucí vody. Přidáme očištěnou cibuli, mrkev, petržel, celer a koření (bobkový list, kuličky pepře, sůl). Pozvolna **vaříme asi 2 hodiny**. Odebereme maso, koření, zeleninu a polévku necháme vychladnout.

Z čistého ovarového vývaru odebereme tukovou vrstvu. Polévku přivedeme k varu, přidáme podle chuti majoránku a prolisovaný česnek. Případně osolíme. Podáváme s uvařenými kroupami.

Ovarová polévka je tradičním pokrmem při zabijačce. Maso z hlavy a vnitřnosti se podávají ihned po vytažení z vývaru s křenem nebo hořčicí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí