



Uzená polévka

Ingredience

vařené uzené maso: **150 g**
vývar z uzeného masa: **600 ml**
mrkev: **1 ks**
celer
brambory: **1 ks**
majoránka
kmín
pepř
bylinky (kopr, petrželka, pažitka,...)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Mrkev a celer nastroháme, oloupané brambory nakrájíme na kostičky. Brambory dáme vařit do vývaru, po 10ti minutách přidáme mrkev, celer, podle chuti majoránku, kmín a pepř. Uzená polévka se nemusí solit, neboť vývar z uzeného masa už je slaný dost. Nakonec přidáme uzené maso a oblíbené bylinky....

Uzená polévka - recept

Mrkev a celer nastroháme, oloupané brambory nakrájíme na kostičky. Brambory dáme vařit do

vývaru, po 10ti minutách přidáme mrkev, celer, podle chuti majoránku, kmín a pepř. Uzená polévka se nemusí solit, neboť vývar z uzeného masa už je sláný dost. Nakonec přidáme uzené maso a oblíbené bylinky.

Uzená polévka se dá zbavit přesolení, pokud o samotného vývaru přidáme trochu rýže, kterou necháme uvařit a odstraníme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí