

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí maso přední s kostí 300 g
- Cibule 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Celer 0.5 ks
- Zelené fazolky 1 hrst
- Máslo 2 lžíce
- **NA KNEDLÍČKY**
- Vepřová játra 500 g
- Hladkolistá petrželka 2 hrst
- Vejce dle potřeby 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Strouhanka dle potřeby 0.5 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso, oloupanou cibuli, 2 překrojené, oloupané mrkve, oloupaný kousek celeru a svazek bylinek zalijte ve velkém hrnci dostatkem vody. Vařte na slabém ohni 2-3 hodiny. Pak vyndejte maso i zeleninu a vývar přecedte přes jemný cedník, vařenou zeleninu vyhodte, maso pokrájejte a vraťte do polévky. Mrkev nakrájejte na nudličky a opečte ji na másle dokřupava, pak ji přendejte do polévky. Pokrájejte zelené fazolky a přidejte je k polévce. Udělejte knedlíčky: játra očistěte a pomelte, poté smíchejte s petrželkou, vejci, solí a strouhankou. Uvařte je v polévce.

Podávejte s nudlemi.