

Čorba

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Brambory 500 g
- Bobkový list 8 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Maggi koření 2 lžíce
- Celer 1 ks
- Králíčí maso 300 g
- Ocet 1 lžíce
- Petržel 2 ks
- Pepř černý celý 10 kulička
- Smetana 600 ml
- Sůl 2 špetka
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Nové koření celé 10 kulička
- Mrkev 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rumunsko

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce se studenou vodou vložíme přední nohy a hrudí králíka. Přidáme nakrájené brambory,

kořenovou zeleninu. Taky vložíme koření, vše vaříme, až bude maso a zelenina měkká.

Potom opravdu jen trochu zahustíme polohrubou moukou a přidáme smetanu. Můžeme si rozhodnout sami, zda 12% nebo 30%. Po té druhé je polévka o něco hustší a krémovější. Čorbu chvíli povaříme. Můžeme ji dochutit ještě solí, pepřem a polévkovým kořením. Také můžeme přidat kapku octa, ale pozor, jen přiměřeně. Čorba se ráda sráží. Doporučuji přidat ocet až do talíře. Pokud se Vám vše podaří, bude polévka jemná a hladká.

Čorbu podáváme samotnou, můžeme ji doplnit čerstvým pečivem.