

Čorba - polévka z králíka a smetany

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 2 špetka
- smetana 600 ml
- petržel 2 ks
- králíčí maso 1 ks
- maggi koření 2 lžíce
- ocet 1 lžíce
- celer 1 ks
- bobkový list 8 ks
- mletý černý pepř 1 špetka
- celé nové koření 10 kulička
- brambory 0.5 kg
- mrkev 5 ks
- polohrubá mouka 1 lžíce
- celý černý pepř 10 kulička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rumunsko

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce se studenou vodou vložíme přední nohy a hrudí králíka. Kdo chce, může dát i hlavu. 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.