

Jarní zelená polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vegeta 1 lžička
- zakysaná smetana 1 kelímek
- vejce natvrdo 4 ks
- nové malé brambory 6 ks
- sůl 1 ks
- šťovík 2 hrnek
- hovězí maso 0.5 kg
- čerstvá petrželka 1 ks
- nové hlávkové zelí 0.25 ks
- pažitka 1 ks
- bobkový list 4 ks
- naťová cibulka 1 ks
- celý černý pepř 4 kulička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Maso dáme vařit doměkka, nejlépe den předem.

Do jiného hrnce dáme vařit brambory nakrájené na čtvrtky (i staré, ale není to ono), zelí nakrájené na kostky, s bobkovým listem, celým černým pepřem a solí.

V polovině vaření přidáme na proužky nakrájený šťovík, na kroužky nasekanou zelenou cibulku, na kostky nakrájené maso, dolijeme vývarem z masa, přidáme vegetu a vše dovaříme.

Na talíř položíme půlku vařeného vejce, usekaný kopr s petrželkou a pažitkou. Přelijeme polévkou tak, aby každý měl i čtvrtky brambor. Navrch ozdobíme lžičkou zakysané smetany.

Jarní polévka je opravdu zelená a trochu nakyslá, ale právě s vejcem je opravdu velikonoční a velmi osvěžující. Doba přípravy je uváděna kromě vaření masa. Suroviny jsou uvedeny na 2 l jarní zelené polévky. Počet vajec je podle počtu strážníků.