

# Hovězí polévka od babičky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- sůl 1 lžice
- petržel 250 g
- celerová nať 1 ks
- hovězí kosti 3 ks
- cibule 1 ks
- voda 4 l
- celý černý pepř 10 kulička
- celé nové koření 5 kulička
- česnek 1 stroužek
- celer 250 g
- mrkev 150 g
- libeček 1 ks
- hovězí žebro 500 g
- petrželové nať 3 ks
- **podle chuti**
- pažitka 1 ks
- **podle potřeby**
- nudle 1 ks

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Zeleninu očistíme. Maso a kosti krátce opláchneme pod tekoucí vodou. Vložíme je do hrnce společně se všemi přísadami. Zalijeme studenou vodou a pomalu vaříme pod pokličkou asi 2,5 hodiny od doby varu. V žádném případě nedopustíme, aby polévka vřela kлокotem, zakalila by se. Pěnu není nutné sbírat.

Hovězí polévku vypnutí necháme asi 10 minut stát, aby se vše usadilo. Uvařenou zeleninu vyjmeme a nakrájíme. Potom hotovou polévku precedíme a vložíme do ní zvlášť uvařené nudle, nakrájenou zeleninu, na kostičky nakrájené uvařené maso a hojně sypeme sekanou zelenou petrželkou či pažitkou. Játrové knedlíčky jsou vítány. Hovězí polévku od babičky podáváme teplou.

Použijeme řídké kosti, tzv. špikové. Morkové jsou příliš tučné a polévka je pak hodně mastná. Mrkve se dává se méně než celeru a petržele, protože po ní polévka sládně. U cibule sloupneme jen vrchní ošklivou slupku, zbytek zlatých slupek necháme, prospějí barvě polévky. Podle chuti můžeme přidat i jinou zeleninu.