

Skopový vývar s kukuřicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mrkev 1 ks
- sůl 1 špetka
- kukuřice 3 plechovka
- voda 1 l
- **podle potřeby**
- skopové kosti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Skopové kosti dáme vařit do vody. Když vodu s kostmi přivedeme do varu, po 10 minutách vložíme do vody kukuřici a oškrábanou mrkev. Takto za občasného míchání vaříme 40 minut.

Poté kosti vyndáme, polévku osolíme a podáváme.

Skopový vývar s kukuřicí podáváme jako vydatný a chutný vývar.