

Hovězí vývar se sýrovým kapáním

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Dobrý vývar z masa nebo kostí 1.2 l
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- **KAPÁNÍ**
- Vejce 2 ks
- Máslo 30 g
- Strouhaný tvrdý sýr 6 lžíce
- Jemná čerstvá strouhanka 4 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Vývar přivedeme do varu v širším kastrolu, těsto na kapání dáme do cedníku s většími otvory a protlačíme je do vařícího vývaru. Jakmile kapání vyplave nahoru, polévku sejmeme z plotýnky a necháme stát pět minut pod pokličkou. Pak přidáme jemně nasekanou petrželku a podáváme.

PŘÍPRAVA SÝROVÉHO KAPÁNÍ

Změklé máslo utřeme do pěny, přidáme strouhaný sýr, mouku, vejce, strouhanku a vymícháme. Je-li kapání řídké, přidáme ještě trochu strouhanky.