kulinářský kroužek

Kroupová polévka

suroviny:5 stroužků česneku,1ks cibule,1/2ks kuřecí kostry1/2ks malý porek,250g kroupy,1/2ks malý celer,1ks velká mrkev,400g libové uzené maso,1ks velké brambory,1ks malá petržel.Hlavní suroviny do této polévky je:5 kuliček nového koření,sůl,černý pepř.                                                                                                                                                        6 porcí,doba přípravy:160 min.

Postup vaření:Kroupy spaříme a propláchneme a uvaříme do měka,vodu slijeme.Kuře a uzené maso a všechnu zeleninu očistíme,suroviny vložíme do chladné vody,přidáme sůl,černý pepř,5 kuliček nového koření,potom všechny suroviny varíme 2 hodiny dokud není maso měkké.Potom vývar přecedíme,pak maso nakrájíme na kostky a nastrouháme bramboru jemno,vývar přivedeme k varu,vložíme maso a zeleninu,polévku zahustíme nastrouhanou bramborou,ještě chvíli povaříme nakonec dáme koření podle chuti nasekáme petrželku a přejeme dobrou chutˇ!!!

Recept napsal:Jakub Motejl.