



Hovězí a zeleninová polévka

Ingredience

- 1 kostka Maggi Zeleninový bujón
- 1000 ml Voda, lahvová, obecná
- 200 g hovězí maso
- 0.25 hrnek kroupy
- 1 menší mrkev
- 1 menší cibule
- 1 lžička sůl
- 1 ks petržel
- 0.5 lžička černý pepř
- 1 lžíce petržel

Postup

1. Do velkého hrnce dejte hovězí maso. Přikryjte ho poklicí a vařte ho na mírném ohni, dokud nezměkne.
2. Jakmile je maso uvařené, slijte vývar přes cedník nebo plátno do jiného rendlíku a maso dejte stranou (v případě potřeby ho oberte z kosti, pokud použijte žebro či jinou část).
3. Do masového vývaru přidejte kostku Maggi Zeleninového bujónu, na kostičky pokrájenou zeleninu a kroupy. Přiveďte opět k varu a vařte asi 20-25 minut. V polovině procesu přidejte také maso.
4. Hotovou polévku ozdobte nasekanou petrželkou a podávejte.

57 Méně

5 Porce

Sacharidy	10.7 G
Energie	58.24 kcal
Tuky	0.81 G
Protein	2.47 G