

10212 - HOVĚZÍ POLÉVKA S MASEM A NUDLEMI

1 porce

A: 0,22 l včetně 11 g masa a 40 g nudlí
B: 0,33 l včetně 11 g masa a 40 g nudlí

Čirá, mírně nažloutlá polévka vůně a chuti po hovězím masě, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného hovězího masa, zeleniny a uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme nové koření a pepř a zvolna vaříme. Asi po hodině varu přidáme opláchnuté maso a po další hodině očištěnou, opláchnutou kořenovou zeleninu a cibuli a dovaříme doměkka.

Uvařené maso i kořenovou zeleninu vyjmeme a nakrájíme na drobnější kostičky. Polévkové nudle zavaříme do většího množství osolené vody a za občasného promíchání je uvaříme. Potom těstoviny scedíme, pečlivě propláchneme a okapané lehce promícháme s nakrájeným hovězím masem a zeleninou a zalijeme trochou procezeného vývaru.

Vývar procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením a převaríme. Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať nebo pažitku vkládáme do polévky při expedici společně s masem, zeleninou a nudlemi.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
kosti hovězí řídké	280	280	420	420
voda pitná	2 400	2 400	3 600	3 600
sůl	20	20	30	30
nové koření	0,3	0,3	0,5	0,5
pepř celý	0,3	0,3	0,5	0,5
hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	200	200	200
zelenina kořenová	240	192	240	192
cibule	50	42,5	75	63,7
nudle polévkové	170	v. 400	170	v. 400
polévkové koření	13,3	13,3	20	20
petrželová nať/pažitka	10	7,5	10	7,5
hmotnost potravin		3 555,9		4 934,2
ztráty celkem		1 355,9		1 634,2
množství hotové polévky včetně vložky		2 200		3 300
energetická hodnota v kilojoulech		458		468