

Brazílska polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nakrájanú cibuľu speníme na oleji a krátko osmažíme s pokrájaným mäsom. Podleujeme trochou vývaru z masoxu, osolíme a dusíme. K mäkkému mäsu pridáme fazuľky, prúžky zelenej papriky, zalejeme vývarom, pridáme rasca, majorán, polievkové korenie a varíme domäkka.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Hovädzie zadné** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 2000 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Rasca** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 4 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Zelené fazuľové struky** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

