# Hovädzí vývar s haluškami

**Počet porcií:** 4
**Čas prípravy:** 45 minut
**Bez lepku**

## Postup prípravy

Hovädzie mäso vložíme do vody s korením, neolúpanou cibuľou, s celou mrkvou, zelerom a petržlenom. Keď sa začne polievka variť, postupne zbierame penu, ktorá sa varom vytvorí. Varíme približne 2 hodiny. Po tom, ako sú všetky ingrediencie uvarené, polievku scedíme a nakrájame do nej ľubovoľné množstvo mäsa a zeleniny. Na halušky si rozšľaháme vajce so soľou, pridáme droždie, muškátový kvet, múku a strúhanku. Z pripraveného cesta vykrajujeme lyžičkou halušky a hádžeme ich do pripraveného vriaceho vývaru. Polievku ozdobíme petržlenovou vňaťou.

## Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 30 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Petržlen** - 40 g
- **Zeler** - 40 g
- **Hovädzie zadné** - 200 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Hovädzí bujón** - 20 g
- **Muškátový kvet** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

**VÁŠ ZOZNAM ONLINE**