Králičí vývar s noky

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Maso z králíka spaříme vařící vodou, poté vložíme do hrnce s vodou, osolíme, přidáme pepř a vaříme doměkka. Ke konci varu přidáme kořenovou zeleninu a cibuli. Játra rozetřeme na prkénku, přidáme žloutky, sůl, strouhanku a muškátový oříšek. Z těsta děláme malou lžičkou noky a zvlášť uvaříme ve slané vodě. Polévku přecedíme, vložíme květákové růžičky, uvaříme doměkka a přidáme polévkové koření. Vložíme noky, pokrájené maso, zeleninu a ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Květák** - 40 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Petržel** - 40 g
- **Celer** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí játra** - 120 g
- **Polévkové bylinky** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Králičí kýta** - 100 g
- **Žloutek** - 60 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 40 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 2 g
- **Muškátový ořech celý 9 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE