



## HOVÄDZIA POLIEVKA KLARE RINDSUPPE

### Budeš potrebovať/Du wirst es brauchen:

Pre 2 liter polievky budeš potrebovať/Zutaten  
300 g hovädzia kosť a 500 g hovädzia mäso - Rindfleisch (Tafelspitz, Schulterscherzel, Beinfleisch etc.), v Rakusku su to najlepšie masa pre polievku, 150 g koreňovej zeleniny (mrkva, zeler a petržlen), 30 g cibule, 1 ks paprika, 1 hrst petržlenová vňať, 2 PL soľ, 1 PL vegeta, 1 KL mleté čierne korenie, 3 strúčiky cesnak.

### Postup prípravy/Zubereitung:

**1.** Umyté mäso daj variť do studenej vody, 5-litrový hrniec naplníme vodou a vložíme hovädziu kosť a mäso.

**2.** Tesne pred bodom varu sa začne robiť pena, ktorú postupne pozbieram (je to kvôli tomu, aby nebola polievka mútna, ale krásne číra).



**3.** Keď začne voda vriieť, teplotu znížime a pridáme soľ, vegetu a čierne korenie.

**4.** Potom pridáme zeleninu, petržlenovú vňať a pod napoly prikrytou pokrievkou varíme, kým bude zelenina mäkká (nezabudnite na papriku, polievočka chytí výraznejšiu chuť).

**5.** Zeleninu potom vyberieme a polievku môžeme (nemusíme) variť aspoň ďalšiu hodinku. Čím dlhšie budete kosť variť, tým silnejšia bude polievočka.

**6.** Uvarenú zeleninu pretlačíte cez sitko (vzniknú vám pekné kocky). Zeleninu na záver vložíme naspäť do polievky. Dobrú chuť!