

Palócká polévka se skopovými knedlíčky

Rozpis

20 dkg mletý maso
5 dkg vařené rýže
2-3 brambory
10 dkg zelené fazole
1 cibule
1 dl zakysané smetany
1 dl krém
1 citron
2-3 cl bílé víno
2 stroužky česneku
1 balení čerstvého kopru
sůl
pepř
záliv
paprika
olej

Tvorba

Najemno nakrájenou cibulku osmahneme na troše oleje. zaprášíme červenou paprikou a potom podlijeme vodou. Přidáme nasekaný česnek, bobkový list, osolíme a opepříme. Dvakrát až třikrát necháme odpařit vodu. Smícháme 20 dkg mletého masa s 20 dkg vařené rýže. Přidáme vejce, osolíme, opepříme a ochutíme nasekaným čerstvým koprem. Základ nastavíme vodou. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, masové knedlíčky a fazolky. Vaříme do měkka a poté zahustíme zakysanou smetanou. Zjemníme sladkou smetanou. Ochutíme bílým vínem a citronovou šťávou a před podáváním posypeme čerstvým nasekaným koprem.