



## HOVĚZÍ POLÉVKA SE ZELENINOU

### Ingredience

- 5–6 středně velkých brambor
- 5–6 mrkví nakrájených na kolečka
- 5–6 mrkví nakrájených na kolečka
- 2 středně velké cukety
- 1 pórek nakrájený na kolečka
- 1 hrst celeru nakrájeného na jemno
- 1 hrst zelí/li>
- 2 papriky
- Petržel
- 1,5 kg hovězího masa nakrájeného na kostky
- Olivový olej
- Olivový olej
- 1/2 hrnku bílého vína

### Postup

Orestujte v hrnci maso na olivovém oleji. Poté jej poduste na víně a přidejte asi 2,5 sklenice vody. Zavřete víko tlakového hrnce a nechte maso vařit 20 minut na 2. stupni. Odstavte hrnec a rychle uvolněte tlakovou pojistku pomocí studené vody, otevřete víko a přidejte všechny ostatní ingredience. Opět víko hrnce zavřete a nechte vše vařit 15 minut na 2. stupni. Vypněte ohřev a počkejte, až se pomalu uvolní tlaková pojistka. Polévku zahustěte tak, že z ní vyjmete hrst zeleniny a rozmixujete ji v mixéru. Potom rozmixovanou zeleninu vraťte do hrnce a vše důkladně promíchejte.



## VEPŘOVÉ MASO S PÓRKEM A CELEREM

### Ingredience

- 1 kg vepřové krkovic bez kostí
- Trocha mouky na poprášení masa
- 5–6 lžíc olivového oleje
- 3 velké pórký nakrájené na kolečka
- 1/2 kg kořenu celeru
- 3–4 jarní cibulky nakrájené na kolečka
- 1 cibule nakrájená na jemno
- 1 stroužek česneku
- 1 sklenice bílého vína
- 1 litr vody
- A1 litr vody
- 1/2 svazku kopru
- Na citronovo-vaječnou omáčku
- Kůra ze 2 citronů
- Šťáva ze 3 citronů
- 2 vejce

### Postup

Maso nakrájejte na větší kostky a lehce ho poprašte moukou. Do hrnce dejte 3 lžice olivového oleje a maso ze všech stran orestujte. Vyděte maso a přidejte do hrnce zbylý olivový olej spolu s cibulí, česnekem a pórkem. Jakmile se zelenina rozvoní, přidejte opět maso a přilijte víno. Přidejte sůl, pepř, kopr a celer. Přidejte vodu podle potřeby, zavřete víko tlakového hrnce a vařte na 2. stupeň. Nechte vše 30 minut vařit. Poté vypněte ohřev a nechte na něm hrnec stát, aby se pomalu uvolnila tlaková pojistka. Na citronovo-vaječnou omáčku šlehejte vejce s citronovou šťávou, citronovou kůrou, solí a pepřem, dokud nevyšleháte krémovou pěnu. Poté otevřete tlakový hrnec a naběračkou naberte trochu vývaru, který postupně přidávejte do pěny, a vše pečlivě prošlehejte, abyste získali tu správnou teplotu. Poté vše přidejte do hrnce. Deset minut vše nechte povařit bez víka, dokud omáčka nezhoustne.



### CONTACT INFO

Česká Republika Pyramis CZ – Kitchen and Bathroom  
Product, s.r.o. Rybná 716/24 110 00 Praha 1 Česká  
Republika

Email: [info@pyramis.cz](mailto:info@pyramis.cz)  
Tel: +420 603 204 524  
Mobil: +420 775 197 571

[VIEW DIRECTION](#)

### DALŠÍ ODKAZY

[Profil společnosti](#)  
[Certifikace](#)  
[Pracovní příležitosti](#)  
[www.korting.gr](http://www.korting.gr)  
[www.gorenje.gr](http://www.gorenje.gr)

### NEWSLETTER

Subscribe

made with mailchimp