



## POLIEVKA „FRIKADELKA“ OD HUGA







Pre milovníkov mäsových polievok absolútna lahôdka.

Budete potrebovať:

2 kocky bujónu alebo hotový vývar

3 Zemiaky

1 Mrkva

1 Pór

Trochu oleja

Soľ, vegeta, mleté čierne korenie

Pôr

1 Cibuľa

Na Frikadelky (mäsové guličky) budete potrebovať:

300 gramov mletého hovädzieho mäsa

Cibuľa (polovica)

1 vajíčko

Soľ, mleté čierne korenie

Postup:

Zemiaky a mrkvu nakrájajte na drobno, pridajte soľ, čierne mleté korenie a zalejte vývarom alebo vodou s dvomi kockami bujónu.

Na panvici s olejom orestujte nakrájaný pór, polovicu nakrájanej cibule a všetko pridajte do polievky.

Zamiešajte mäso, vajíčko, soľ a na jemno nakrájanú cibuľu. Vytvarujte malé guličky, (Frikadelky), ktoré pridáte do polievky keď ešte nie sú zemiaky celkom dovarené. Polievku môžete podľa potreby dochutiť vegetou.

**HOTOVO!!**

Podávajte s chlebom alebo vašim obľúbeným pečivom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo

