Hovězí s palačinkou

2,5 l hrnec – 8 porcí

Suroviny:

3 x stroužek česneku,1 x kousek čerstvého zázvoru, 1 x cibule, 1 x mrkev, 1 x celer, 1 x pórek, 1 x kostka masoxu, 20 dkg hovězí přední, 2 x kost špiková, hladká mouka, 4 x lžíce oleje, vejce, 0,5 dcl mléka, sůl, pepř, polévkové koření. Zavářka:

Dva stroužky česneku a oloupaný zázvor nastrouháme na malé kousky. Do hrnku, cca 2,5 dcl, rozklepneme vejce, přidáme trochu mléka, nastrouhaný zázvor s česnekem, sůl, pepř a dvě lžíce hladké mouky. Rozkvedláme a zahustíme moukou, či naředíme mlékem na řídké těsto, obdobné jako pro palačinky, v množství cca 2 dcl. Na rozpálenou pánev nalijeme přiměřeně olej, rozetřeme a uděláme dvě palačinky, dáme vychladnout a nakrájíme na centimetrové pásky, které nakrájíme ještě napříč a dáme na misku.

Polévka:

Do hrnce dáme cca litr vody a uvedeme do varu. Vložíme maso a kost. Osolíme lžičkou soli a pomalu vaříme. Asi po 1/2 hodině přidáme nastrouhanou mrkev, celer, cibuli nakrájenou na tenká kolečka, nastrouhaný zázvor, lžičku soli, trochu mletého pepře a udržujeme na mírném varu. Kontrolujeme, zda je maso měkké. Jakmile je maso měkké, vyjmeme maso i kosti z vývaru. Vývar přecedíme a zeleninu propasírujeme přes sítko do misky. Z masa okrájíme tuk a libové části nakrájíme na malé kousky a vložíme zpět do vývaru. Dochutíme masoxem, či polévkovým kořením, dolijeme převařenou vodou na potřebné množství a uvedeme do varu na několik minut.

Očistíme a opereme pórek a nakrájíme kousek na tenká kolečka. Nakrájíme rovněž na malé kousky zbytek česneku. Vše vložíme do vroucí polévky, uzavřeme pokličkou a odstavíme. Na talíře dáme nakrájenou palačinku a zalijeme horkým vývarem.

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA