

Jemná polévka z králičích žeber, ořezů a drobů

<https://varimesmarcelou.cz/polevky/jemna-polevka-z-kralicich-zeber-orezu-a-drobu.html>

Za mého dětství se v našem jídelníčku králík objevoval často a musím říci, že nikdo neprotestoval. Z uvařeného masa z králičích žeber většinou maminka připravovala knedlíčky do polévky nebo jemnou polévku se smetanou. Obojí mně moc chutnalo.

Na přípravu 6 porcí jemné polévky z králičích žeber, ořezů a drobů budeme potřebovat

Na vývar

- 1,5 litru studené vody
- Ořezy a droby z jednoho [králíka](#) (žebra, krk, ocásek-pírko, játra, srdce a ledvinky)
- 1 oškrábanou mrkev překrojenou na polovinu
- 100 g oškrábané bulvy celeru
- 1 přepůlenou [cibuli](#) i se slupkou
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček [nového koření](#)
- 1 kávovou lžičku kmínu
- Sůl

Na dokončení

- 4 syrové a oškrábané [brambory](#) nakrájené na kostičky
- 1 mrkev nastrouhanou na nudličky (velikost sirky)
- 200 g zakysané smetany
- 1-2 polévkové lžíce hladké mouky na zahuštění
- Sůl a pepř dle chuti
- 1 polévkovou lžící octa
- Nasekanou [petrželku](#)

Postup přípravy jemné polévky z králičích žeber, ořezů a drobů

Do většího hrnce nalijeme 1,5 litru studené vody. Vodu osolíme a vložíme do ní všechny uvedené suroviny (ořezy, droby, zeleninu a koření).

Hrncem zaklopíme a vodu pozvolna přivedeme k varu. Od bodu varu na mírném ohni vaříme přibližně 1,5 hodiny. Záleží na stáří [králíka](#). Maso musí být měkké a musí jít dobře od kostí.

Uvařené [králičí maso](#) z kostí obereme a společně s uvařenými droby je nakrájíme na velikost sousta. Králičí vývar přecedíme.

Do přecezeného vývaru vložíme zpět obrané a nakrájené [králičí maso](#), nakrájené kostičky syrových [brambor](#) a nudličky syrové mrkve. Uvařený celer a mrkev z vývaru klidně do polévky přidáme také, jen je nakrájíme na menší kousky.

Vývar znovu přivedeme k varu a zvolna vaříme do změknutí [brambor](#). Než nám kostičky brambor změknou, připravíme si zavářku ze smetany.

Smetanu přendáme z kelímku do misky, přisypeme k ní mouku a metličkou vše prošleháme do hladké kaše bez hrudek. Aby se nám smetana v polévce nesrazila, přilijeme do misky 1 - 2 naběračky vařícího vývaru z hrnce a vše znovu do hladka prošleháme.

Zavářku nalijeme do hrnce s polévkou a dobře promícháme. Polévku povaříme 15 minut a pak ji odstavíme ze zdroje tepla.

K polévce přilijeme 1 polévkovou lžící octa, promícháme a ochutnáme ji.

Chuť můžeme doladit solí a mletým černým pepřem či pár dalšími kapkami octa.

Než budeme polévku podávat, do každého talíře nasypeme trochu nasekané [petrželky](#).