

Suroviny

hovězí přední nebo pupek
kořenová zelenina (celer, petržel, mrkev)
velká cibule
česnek podle chuti (spíš více)
nové koření
bobkový list
jalovec
celý černý pepř
mletý koriandr
maggi
sójová omáčka
worcestrová omáčka
kari
hřebíček
koření gyros
sterilizované žampióny
zelená petrželka
sůl, mletý pepř
vlasové nudle

Postup

Do tlakového hrnce dáme maso, veškerou očištěnou kořenovou zeleninu, celé stroužky česneku, celou oloupanou cibuli, bobkový list, celý pepř, jalovec, hřebíček, nové koření. Osolíme, zalijeme vodou a dáme vařit asi na 45 minut. Pak polévku odstavíme a necháme mírně prochládnout. Vývar pak přecedíme, kořenovou zeleninu, cibuli i maso nakrájíme na kousky a dáme zpět do vývaru. Česnek do vývaru propasírujeme. Přidáme nakrájené žampióny a přivedeme k varu. Dochutíme koriandrem, kari, gyrose, sójovou omáčkou, worcestrovou omáčkou, maggi, mletým pepřem a solí. Nakonec přidáme vlasové nudle a ještě krátce povaříme.

Před podáváním přidáme nasekanou čerstvou zelenou petrželku.