

Kuřecí vývar

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 90 minut

Postup přípravy

Kuřecí čtvrtky vložíme do 2 litrů vody s kořením, neoloupanou cibulí, česnekem, jedním rajčetem a celerovou natí. Až se začne polévka vařit postupně sbíráme pěnu, která se varem vytvoří. Osolíme a vaříme přibližně 1/2 hodiny. Poté přidáme kořenovou zeleninu a necháme probublávat další 1/2 hodinu. Poté, co jsou všechny ingredience uvařeny, polévku zcedíme a nakrájíme do ní libovolné množství masa a zeleniny. Zdobíme nasekanou pažitkou a petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Rajčata** - 50 g
- **Česnek** - 10 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Pažitka** - 10 g
- **Nové koření celé 30 g** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 6 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

