

Drůbeží polévka s citronem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kuřecích koster
1 mrkev
1 cibule
100 g celeru
1 citron
3 lžíce sójové omáčky
sůl
mletý pepř
zelená petrželka
1 vejce

Postup

Drůbeží kostry uvaříme společně s mrkví, celerem a cibulí. Měkkou zeleninu vyjmeme a čirý vývar scedíme. Zeleninu a obrané maso nakrájíme na kousky. Sójovou omáčku našleháme s vejcem a citronovou šťávou a směs vlijeme do vroucího vývaru. Necháme krátce zavařit, dochutíme solí a pepřem a přidáme kostičky masa zeleniny. Rozpis je na 4 porce.