

Šafránový bujon s celestýnskými nudlemi

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 svazek polévkové zeleniny

500 g kuřecího torza

2 cibule

2 lžíce oleje

1 bobkový list

50 g polohrubé mouky

125 ml mléka

1 vejce

sůl

pepř

1 svazek petrželky

2 lžíce másla

šafránu

200 g hrášku

Postup

Polévkovou zeleninu omyjeme, očistíme na nakrájíme na kousky. Kuřecí kosti omyjeme. Oloupeme cibuli a rozčtvrtíme ji. V hrnci rozpálíme olej a zeleninu na něm osmahneme. Přelijeme 2 l vody, přidáme kosti a bobkový list. Vaříme 90 minut. Mouku smísíme s mlékem, vejcem a solí. Těsto necháme 30 minut odpočinout. Otrháme lístky petrželky a nasekáme je. Vmícháme je do těsta. V pánvi rozpustíme máslo a osmažíme na něm omelety. Zavineme je a nakrájíme. Slijeme vývar. Dáme do něj špetku šafránu a hrášek. Osolíme a opepříme a polévku rozdělíme do talířů. Do každého ponoříme několik nudlových závitků.