

Kuřecí polévka s chřestem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kuřecího masa

150 g kořenové zeleniny

jedna malá cibule

pět zrněk celého pepře

jedna zeleninová paprika

100 g chřestu

vegeta

petrželová nať

Postup

Kuřecí maso vložíme do 1,5 l studené vody a přivedeme do varu. Přidáme očištěnou nakrájenou kořenovou zeleninu, umytou cibuli, osolíme, opepříme a na mírném ohni vaříme téměř do měkka. Papriku očístíme, nakrájíme a vložíme do polévky. Očištěný chřest umyjeme, nakrájíme, přidáme do polévky a uvaříme do měkka. Před podáváním posypeme nakrájenou petrželovou natí a ochutíme vegetou.