

Fazolová polévka s kuřetem (i samostatné jídlo)

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích prsou

1 lžice oleje

1 stroužek česneku

1 celer

425 g nakládaných bílých fazolí

425 g červených fazolí

424 g nakládané kukuřice

425 g nakládaného hrášku

sůl

pepř

mletá sladká paprika

Postup

800 mililitru drůbežího vývaru, 4 snítky majoránky. kuřecí prsíčka osmažíme dozlatova z obou stran. Pak je vyjmeme a dáme do tepla. Česnek a celer nasekáme na kostičky. Slijeme hrášek i kukuřici a vše necháme v sítku řádně okapat. Na vypečeném tuku osmahneme česnek s celerem. Přidáme slité luštěniny, zalijeme vývarem, osolíme, opepříme, přisypeme papriku a 15 minut vaříme. Maso nakrájíme na plátky a vložíme do polévky, Před podáváním zdobíme čerstvou majoránkou.