

Dřevorubecká polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 slepice

1 mrkev

0,5 petržele

pár zrněk pepře a nového koření

0,25 masoxu

špetka kari

trochu třeného česneku

4 suché feferonky

větší polévková lžíce sójové omáčky

domácí flíčky

sklenice hub ve vlastní šťávě

sůl

trochu glutasolu

Postup

Slepici uvař spolu s mrkví, petrželkou, pepřem, novým kořením, masoxem, kořením kari, česnekem, feferony, sůl a sójovou omáčkou ve dvou litrech vody. Po uvaření maso ober a spolu se zeleninou nakrájej. Z vývaru vyber pepř a nové koření, zavař domácí flíčky. Po zavaření flíčků vrať do vývaru maso a zeleninu, přidej houby a dochuť solí a glutasolem.