

Kuřecí a rýžová polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

svazek celerové natě

0,5 hlávky bílého zelí

1 velké kuře

svazek petrželky nebo cibulové natě

glutasolu

Ingredience::

200 g rýže

Postup

Postup přípravy: Kuře vaříme v osolené vodě asi půl hodiny, pak je vyjmeme z hrnce a dáme stranou.

Opranou rýži nasucho opražíme, ale nesmí žloutnout. Přidáme ji do vývaru z kuřete a vaříme, dokud nepopraská. Přidáme glutasol. Kuře vykostíme a maso nakrájíme na kousky. Jemně posekáme zelí, celer a smícháme s masem. Zvlášť podáváme maso se zelím a s celerovou natí, zvlášť vývar, zasypaný těsně před servírováním pažitkou. Polévku můžeme dochutit polévkovým kořením nebo kostkou kuřecího bujónu.