

Kuřecí polévka dobrá a rychlá

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

žaludky

játra

2 cibule

srdílčka

asi 1,5-2 litry vody

2 kuřecí trupy

sůl

2 lžíce oleje

Ingredience::

po 200 g kuřecí krky

kousek celeru (asi 0,25)

kousek natě z libečku a petrželky

1 petržel

koření vegeta

pepř

2 mrkve

Postup

Postup přípravy: Omyté maso dáme do studené osolené vody s jednou cibulí a natí z libečku vařit do papiňáku asi na 25 minut. Mezitím si nastrouháme zeleninu na hrubé nudličky a cibuli nakrájíme na kostičky na rozpáleném oleji orestujeme a zalijeme přecezeným vývarem z masa. Z masa vyndáme nepotřebné kosti apod. a vrátíme do polévky. Můžeme přidat polévkové nudle, které zvlášť povaříme a propláchneme studenou vodou. Dochutíme kořením a petrželovou natí.

Do polévky ještě přidávám místo jater játrové knedlíčky (játra umixuji nebo umelu, smíchám s 1 vejíčkem, 2 stroužky utřeného česneku, osolím, opepřím a zahustím strouhankou a jemně krájenou petrželovou natí.

Mokrou rukou uděláme knedlíčky a povaříme v polévce asi 5-8 minut dle velikosti) Polévka je do 0,75 hodiny hotová a maso je krásně měkké.