

Slepičí polévka s banány

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 slepice

svazek polévkové zeleniny

100 g dlouhé rýže

2 měkké a 1 tvrdší banán

sůl

8 zrnek nového koření

4 hřebíčky

1 lžíce kari koření

špetka zázvoru

3 lžíce másla

4 lžíce hladké mouky

2 lžíce mandlových plátků

4 lžíce smetany ke šlehání

Postup

Postup přípravy: Slepici uvaříme ve vodě se solí, novým kořením, hřebíčky a zeleninou do měkka. Rýži uvaříme ve slané vodě, scedíme a necháme odkapat. Slepici vyjmeme z polévky, stáhneme kůži, vykostíme a maso nakrájíme na menší kousky. Polévku přecedíme. Měkké banány rozmačkáme a smícháme s kari a zázvorem. Máslo rozehtejeme, opražíme na něm mouku, smícháme s rozmačkanými banány a zalejeme vývarem. Polévku povaříme 10 minut. Maso a rýži vložíme do polévky a prohřejeme. Plátky mandlí na sucho opražíme na pánvi.

Polévku podáváme tak, že na talíři ji ozdobíme několika kolečky nakrájeného banánu, opraženými mandlemi a trochou šlehačky.