

Falešná dršťková polévka ze slepice

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Uvaříme slepici, - nejlépe den předem. Polévku necháme vychladit, sundáme tuk, který použijeme na usmažení jíšky. Spolu s osolenou slepicí vaříme ještě cibuli, česnek, pepř, bobkový list, nové koření, mrkev, celer, petržel. Kořenovou zeleninu vaříme jen tak dlouho, aby nebyla rozvařená. Na polévku dáme vařit čistý vývar ze slepice, přidáme paprikovou jíšku (na tuku osmažená cibule, když lehce zrudne, přidáme hladkou mouku - asi 2 lžíce, když opět zrudne přidáme 2 lžíce papriky a opět lehce osmažíme). Polévku s jíškou povaříme nejméně 0,25 hodiny, přidáme maso, opět česnek - drcený, cibuli na nudličky, (můžeme v létě přidat zelenou papriku na nudličky) majoránku, pepř, uvařenou zeleninu na kostičky. Na závěr přidáme obrané maso ze slepice nakrájené na nudličky.

Tuto polévku vařím místo dršťkové, protože dršťky při vaření páchnou a chuť taky není nic moc.