

Francouzská kuřecí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 stroužky česneku
1 červená paprika
1,2 l drůbežího vývaru
450 g kuřecích prsíček
pepř
300 ml rajského protlaku
1 zelená paprika
2 cukety
1 lžička majoránky
1 lžička oleje
Ingredience::
180 g nudlí
1 velká cibule
sůl

Postup

Postup přípravy: Ve velkém hrnci rozpálíme cibuli a osmahneme na něm na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme česnek nakrájený na plátky a mícháme ještě asi minutu. Přidáme na kostičky nakrájenou zelenou a červenou papriku a za občasného míchání 5 minut dusíme. Pak přidáme cukety nakrájené na plátky a dále dusíme asi 7 minut, až cukety změknou. Přilijeme rajský protlak, vývar a přivedeme k varu. Přidáme těstoviny a uvařené, na kostičky nakrájené kuřecí maso a pod pokličkou na mírném ohni vaříme 5-8 minut. Nakonec polévku dochutíme solí a pepřem.