

Polévka z drůbežích drůbků

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Kuřecí drůbky (můžeme použít i slepičí)

kořenová zelenina

hladká mouka

máslo

zelená petrželka

nudle do polévky

sůl

Postup

Drůbky pokrájíme na drobné kousky, zeleninu nastrouháme na hrubém struhadle a vše společně dusíme na másle. Podušené zasypeme moukou, dolijeme vodou, osolíme a vaříme, až jsou drůbky měkké. Přidáme nudle a dovaříme. Nakonec přidáme nasekanou zelenou petrželku.