

Kuřecí polévka do ztracena

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Ve větším hrnci uvedeme do varu kuřecí vývar, přidáme pórek nakrájený na jemná kolečka a na růžičky rozebranou brokolici, kuřecí maso pokrájené na kostičky a plátky podušených žampionů, ochutíme pepřem a solí a zvolna vaříme asi 15 minut.

Před dovařením přidáme vejce uvařená do ztracena a ještě 5 minut vaříme. Polévku opatrně rozdělíme i s vejci do 4 polévkových misek, ochutíme polévkovým kořením a navrch ozdobíme jemně nasekanou zelenou částí pórků.