

Kuřecí polévka s kapáním

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kuřecí skelety

sůl

6 kuliček nového koření

6 kuliček pepře

2 bobkové listy

0,5 cibule

2 mrkve

1 petržel

kousek celeru

1 vejce

polohrubá mouka

Postup

Omyté skelety dáme do osolené vody, přidáme koření, cibuli a uvaříme doměkka. Vývar zcedíme, přidáme do něj na kousky pokrájenou zeleninu a uvaříme doměkka. V hrnku rozmícháme vejce s trochou vody a takovým množstvím mouky, aby vzniklo hustší tekuté těstíčko a osolíme. Přes hrubší struhátko ho protlačíme do vařící polévky a chvíli povaříme. Podle potřeby polévku dosolíme a na talíři doplníme zelenou petrželkou.