

Kuřecí dršťková polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks cibule
3 lžíce hladká mouka
majoránka
podle chuti::
1 ks kuře
3 lžičky mletá paprika
5 lžic olej
sůl
3 stroužky - česnek
mletý černý pepř

Postup

Kuřecí maso uvaříme v osolené vodě doměkka. Necháme jej zchladnout a obereme od kostí. Vše i s kůžemi nakrájíme na větší nudličky.

Cibulku oloupeme a nakrájíme na kostičky. Na oleji cibulku zesklivatíme, přidáme mouku a mletou papriku, uděláme jíšku.

Do vařícího se vývaru vsypeme nakrájené maso a znovu uvedeme k varu. Zahustíme vystydlou jíškou, dostatečně provaříme. Do polévky přidáme prolisovaný česnek, majoránku a opepříme.

Kuřecí dršťkovou polévku podáváme s čerstvým chlebem.

Poznámka

Recept pro ty, kteří nemají rádi chapadla v polévce.