

Jemná kuřecí polévka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g žampionů

300 g kuřecí masa bez kůže

0,5 lžičky glutasolu

3 lžíce hrášku

1,5 l kuřecího vývaru

olej

2 lžíce dezertního suchého bílého vína

Postup

Maso nakrájíme na nudličky a zprudka orestujeme na rozpáleném oleji. Přidáme hrášek a nakrájené žampiony a restujeme asi minutu. Zalijeme vývarem a při mírné teplotě vaříme asi 15 minut. Hotovou polévku ochutíme vínem a glutasolem.