

Kuřecí polévka zeleninová

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jaroslav Vašák - Kuchařka kuře pro labužníky

Suroviny

2 l Voda

Maso - kuřecí - drůbký 500 g - uvařené a nakrájené na kousky

Kořenová zelenina 200 g - uvařená a nakrájená na kousky

Pórek 1 - uvařený a nakrájený

5 kuliček Nové koření

1 Cibule

Květák 1 menší - uvařený a rozebraný na růžičky

Máslo 100 g - (máslová jíška)

Mouka - hladká 1 lžice - (máslová jíška)

2 dl Smetana

50 g Těstoviny - nudle - široké

1 špetka Sůl

1 špetka Koření - polévkové

0,5 plechovky - Hrášek - sterilovaný

Petržel - nat' 1 snítka - na ozdobení

Postup

Omyté kuřecí drůbký uvaříme s kořenovou zeleninou, cibulí, pórkem, květákem a novým kořením doměčka, pak vše vyjmeme a vývar zahustíme máslovou jíškou, dobře rozšleháme a necháme povařit. Před dokončením úpravy přidáme smetanu, necháme přejít varem a polévku scedíme. Do takto připravené polévky vložíme nakrájené maso z drůbků, na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, pórek, na růžičky rozebraný květák a přidáme uvařené široké nudle. Pro lepší vzhled můžeme přidat i sterilovaný hrášek bez nálevu, ochutíme polévkovým kořením a porce zdobíme sekanou zelenou petrželkou.

Poznámka

KR-337.