

Polévka drůbková po dánském způsobu

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka kuře pro labužníky - Jaroslav Vašák

Suroviny

2 balíčky - Maso - kuřecí - drůbky

1,5 l Voda

1 lžička Sůl

Celer 50 g - nakrájený na kostičky

Mrkev 50 g - nakrájená na kostičky

Pórek 50 g - nakrájený na kostičky

Jablko 1 - oloupané - nakrájené na čtvrtky

Švestky 10 - sušené - vypeckované

Máslo 50 g - na zjemnění polévky

Ocet 1 lžička - podle chuti

Cukr - krupice 1 lžička - podle chuti

Postup

Drůbky vložíme do studené osolené vody a povaříme je. Pak přidáme očištěnou zeleninu nakrájenou na kostičky, vyjádřincované, oloupané, na čtvrtky rozkrojené jablko a vypeckované sušené švestky. Vše uvaříme doměkka, nakonec zjemníme máslem, dochutíme troškou octa a osladíme.

Poznámka

KR-318.