

Kuřecí kaldoun s játrovými knedlíčky a yzopem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kuchařka kuře pro labužníky - Jaroslav Vašák

Suroviny

Vejce

Maso - kuřecí - játra

Sůl

1 (knedlíčky)

3 umleté na masovém mlýnku - (knedlíčky)

1 lžička (knedlíčky)

Mouka - hrubá

Muškatový květ

1 lžíce pokrájené lístky - (knedlíčky)

Yzop

Máslo

0,5 lžičky (knedlíčky)

1 lžíce (knedlíčky)

1 lžíce (knedlíčky)

1,5 l

Vývar - masox

Postup

Kuřecí játra umeleme na masovém strojk a přidáme sůl, vejce, mouku, yzop, muškátový květ a máslo. Potom směs rozmícháme a vaříme asi 5 minut ve vroucím vývaru z masoxové kostky.

Poznámka

KR-319.