

Výživná polévka z drůbežích prsíček

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g těstovin (nejlépe mušliček)

1 větší mrkev

1 střední cuketa

400 g drůbežích prsíček

0,25 l drůbežího vývaru

svazek zelené petrželky

3 stroužky česneku

kůra z poloviny citronu

8 lžic rostlinného oleje

mletý bílý pepř

sůl

Postup

Těstoviny uvaříme podle návodu ve větším množství osolené vody, mrkev a cuketu očistíme a nakrájíme na tenké nudličky. Drůbeží maso dobře opereme a vložíme se zeleninou do vývaru. Na mírném plameni vaříme 10 minut. Mezitím opereme zelenou petrželku a citron, oboje nakrájíme nahrubo. Přidáme prolisovaný česnek, zalijeme olejem a rozmixujeme. Uvařené těstoviny vložíme do polévky, podle chuti opepříme a osolíme. Maso nakrájíme zpět do polévky. Petrželkové pyré servírujeme zvlášť.