

Drůbková polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kuřecích drůbků
1 cibule
50 g mrkve
0,5 kvěťáku
sůl
20 g másla
1 lžice hladké mouky
20 g polévkových nudlí
2 dl mléka
pepř
muškátový květ
petrželka

Postup

Očištěné, oprané drůbky a cibuli vložíme do 1 l studené vody, osolíme a zvolna vaříme téměř doměkka. Do vývaru přidáme růžičky kvěťáku, mrkve a vše dovaříme. Z másla a mouky zhotovíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z drůbků a zeleniny, rozšleháme a povaříme. Do vroucí polévky zavaříme nudle a zvolna vaříme za častého míchání. Do polévky přilijeme mléko, přidáme rozkrájené drůbky a zeleninu. Nakonec dochutíme pepřem, muškátovým květem a nasekanou petrželkou.