

# Slepičí polévka se šunkovou sedlinou

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

0,5 slepice

30 g mrkve

30 g celeru

20 g petržele

1 cibule

2 zrnka pepře

2 zrnka nového koření

sůl

pažitka

SEDLINA:

1 vejce

100 ml mléka

sůl

40 g šunky

olej

## Postup

Očištěnou slepici vložíme do studené osolené vody, přidáme pepř, nové koření a přivedeme k varu. Na mírném plameni vaříme, až slepice změkne. Asi čtvrt hodiny před dokončením přidáme zeleninu, cibuli a dovaříme. Měkkou slepici vyjmeme, polévku procedíme, část masa obereme z kostí a pokrájíme na kostičky. Sedlinu pokrájíme rovněž na kostičky a společně s masem, pokrájenou pažitkou vložíme do polévkové mísy. Zalijeme horkou polévkou a podáváme. Příprava sedliny: Vejce rozšleháme s mlékem a solí. Nalijeme do vymaštěného kastrolku, přidáme drobně nakrájenou šunku. Vložíme do většího kastrolu s vrstvou vody do výše 2 cm a upečeme v troubě až sedlina ztuhne.