

Čínská kuřecí polévka (pro Váhy)

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

0,25 kuřete

100 g žampionů

5 PL hrášku

1 vejce

worcester

mletý zázvor

sůl

1,5 l vody

opečené kostičky rohlíků.

Postup

Kuře uvaříme v osolené vodě, kůži stáhneme a maso jemně pokrájíme. Vývar procedíme, přidáme očištěné, na plátky pokrájené žampiony, hrášek a povaříme. Do hotové polévky vložíme připravené maso a vmícháme rozšlehané vejce. Polévku dochutíme zázvorem, worcesterskou omáčkou a podáváme s kostičkami opečených rohlíků.

Čerpáno z knihy Vaříme podle hvězd (2001).