

Slepičí polévka pro osm osob

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 nebo 2 celé slepice;
8 litrů vody;
40 dkg mrkve;
40 dkg petrželového kořene;
1 svazeček petrželové natě;
1 zelený paprikový lusk;
1 plátek celeru;
1 polévková lžice pepře v celku;
sůl podle chuti;
na osobu 2 dkg polévkových těstovin (vřetének);

Postup

Maso vložíme do hrnce s teplou vodou a dáme vařit. Když totiž voda na vaření bude teplá, rychle nám „zacelí“ krvavá místa na povrchu masa, a tak bude stačit sebrat pěnu s povrchu polévky pouze jednou. Kdybychom však začali vařit ve studené vodě, a přesto bychom chtěli mít polévku čistou, průzračnou a nezakalenou, museli bychom pěnu sbírat několikrát. Když začne polévka vřít, vhodíme do ní očištěnou a po délce nakrájenou zeleninu. Lžící na cezení potom sebereme pěnu, přidáme do polévky celé kuličky pepře a podle chuti osolíme. Před podáváním vyndáme zeleninu vedle na talíř. Těstoviny, které se mezitím uvařily v jiném hrnci, rozdělíme do hlubokých talířů a slepičí polévku na ně dávkujeme naběračkou. Jak uvařit těstoviny: Vřeténka vaříme zvlášť. Nasypeme je do horké slané vody a potom je necháme vařit na malém ohni. Když ještě nejsou těstoviny úplně dovařené, stáhneme je s plotny a necháme je stát ve vodě, ve které se vařily, pod pokličkou asi 10-15 minut. Potom je scedíme, opláchneme vodou a necháme v cedníku trochu oschnout. Nakonec je rozdělíme do polévkových talířů.