

Polévka kuřecí ragú

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Kuře o váze asi půldruhého kila očistíme a rozporcujeme.

Postup

1 větší mrkev a kořen petržele rozkrájíme na malé kostičky a v nevelkém množství oleje pod pokličkou podusíme. Po několika minutách dušení přimícháme maso a všechny ingredience spolu dobře promísíme. Za dalších 10-15 minut vše zasypeme 3-4 polévkovými lžícemi mouky a zalijeme vodou. Osolíme. Vajíčko na vaření čaje naplníme očištěnou cibulí a česnekem, celým pepřem a bobkovým listem. Potom vajíčko vložíme do polévky a přidáme i petrželovou nať svázanou nití do svazečku.

Když maso změkne, přisypeme 10 dkg sladkého hrášku.

Zatímco se nám polévka vaří, vyrobíme si krupicové noky:

1 celé vejce ušleháme a osolíme, načež k němu postupně přisypáváme tolik krupice, abychom získali měkké těsto na noky. Poté, co se uvařil i hrášek, vytváříme z těsta drobné nočky a hned je vhazujeme do polévky.

Před podáváním je chvíli necháme v polévce odstát, aby náležitě změkly.