



Kuřecí polévka pro děti

Ingredience

kuřecí maso s kostí (stehna, křídla nebo skelet): **500 g**

celer

mrkev: **2 ks**

petržel: **1 ks**

cibule: **1 ks**

nové koření: **4 ks**

bobkový list: **2 ks**

celý pepř: **4 ks**

sůl

polévkové nudle

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Kuřecí maso nebo skelety zbavíme tučných částí, omyjeme a vložíme do hrnce. Přidáme očištěný celer, polovinu mrkve, petržel a cibuli i se slupkou. Zalijeme studenou vodou, lehce osolíme a přivedeme k varu. Po chvilce varu sebereme sraženou bílkovinu, přidáme koření a necháme vařit asi 2 hodiny při...

Kuřecí polévka pro děti - recept

Kuřecí maso nebo skelety zbavíme tučných částí, omyjeme a vložíme do hrnce. Přidáme očištěný celer, polovinu mrkve, petržel a cibuli i se slupkou. Zalijeme studenou vodou, lehce osolíme a přivedeme k varu. Po chvíli varu sebereme sraženou bílkovinu, přidáme koření a necháme vařit **asi 2 hodiny při nízké teplotě**.

Vývar scedíme, přidáme do něj obrané maso, na kolečka nakrájenou zbylou mrkev a **uvaříme doměkka**. Nakonec se **kuřecí polévka pro děti** doplní o polévkové nudle, které si uvaříme zvlášť podle návodu na obalu a propláchneme v cedníku studenou vodou. Takto se nám polévka nezakalí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí