

Francouzská slepičí polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

124 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/francouzska-slepici-polevka>

Příprava

Slepici naporcovanou na čtvrtky opečeme zprudka na másle. Přidáme litr vývaru, víno a přikryté vaříme asi půl hodiny. Odstraňujeme pěnu z povrchu polévky, dle potřeby přidáme vodu. Přidáme zázvor, skořici a veku nakrájenou na kostičky nasucho opečenou, dosolíme, dochutíme citronovou šťávou a vaříme dál. Maso vyndáme a vykostíme. Rozdělíme do talířů a přelijeme scezenou polévkou.

Ingredience

- ✓ 1 slepice
- ✓ máslo dle potřeby
- ✓ drůbeží vývar
- ✓ 1/4 l červeného přírodního vína
- ✓ 1 lžička zázvoru
- ✓ 1/2 lžičky skořice
- ✓ 8 plátků bílé veku
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Polévka