

Houbová polévka s kuřecím masem

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

864 kalorií , **3 g** cukrů , **31 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-polevka-s-kurecim-masem>

Příprava

Na oleji orestujeme na nudličky nakrájené kuřecí prso. Přidáme pokrájené houby a za stálého míchání je necháme pokrýt olejem. Přidáme 650 ml bylinkového bujónu, sůl a pepř dle chuti. Přivedeme do varu a vaříme 5 minut. Smícháme sojovou omáčku, ocet a solamyl s 50 ml zbylého bylinkového bujónu. Směs přidáme do polévky a vaříme 5 minut na mírném plameni. Mezitím uvaříme v osolené vodě těstoviny. Poté je vmícháme do polévky. Podáváme ji horkou a ozdobenou nasekanou petrželovou natí.

Ingredience

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 kuřecí prso
- 400 g hub
- 700 ml bylinkového bujónu
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce octu
- 1-2 lžíce solamylu
- sůl
- pepř
- nať petržele na ozdobu
- 100 g vaječných těstovin

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka