

Kuřecí polévka s těstovinami



Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 6

1309 kalorií , **71 g** cukrů , **36 g** tuků , **89 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-polevka-s-testovinami>

Příprava

Ostrým nožem nakrájíme kuřecí maso na kostičky a odstraníme veškerou kůži. Ve velkém hrnci rozejdeme olej a rychle osmahneme kuře, cibuli, mrkev a rozdrobený květák do zlatova. Přidáme kuřecí vývar a uvedeme do varu. Přidáme těstoviny a uvedeme znovu do varu. Zakryjeme hrnec pokličkou a za občasného míchání, aby se těstoviny neslepily, necháme na mírném plameni povařit dalších 10 minut. Přidáme podle chuti sůl a pepř a posypeme strouhaným parmazánem. Podáváme s osmaženými kostičky chleba.



Tip k receptu

Podáváme s osmaženými kostičkami chleba.

Ingredience

- ✓ 350 g drůbežího masa
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 250 g mrkve
- ✓ 250 g květáku
- ✓ 8,5 dcl drůbežího vývaru
- ✓ 125 g těstovin
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 5 kousků parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Polévka