

Kuřecí polévka se zavářkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

509 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-polevka-se-zavarkou>

Příprava

Skelet opláchneme studenou vodou a vložíme do tlakového hrnce. Zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, pepř a očištěnou zeleninu. Hrncem uzavřeme a vaříme 30 minut. Skelet vyjmeme z vývaru a obereme maso. Zeleninu nakrájíme na menší kousky. Vývar přelijeme do čistého hrnce a zavaříme kapání. Zavářka. Vidličkou rozšleháme vejce s vodou, solí a petrželkou. Zahustíme moukou a necháme těstíčko 10 minut odpočinout. Poté ho přendáme na síto s velkými oky a pomocí stěrky protlačíme do vařící polévky. Můžeme dle potřeby přidat i více mouky, každá má jinou savost. Kapání povaříme 5 minut. Do polévky dáme prohřát maso a zeleninu. Kuřecí polévku se zavářkou dochutíme bujónem nebo solí a petrželkou.

Ingredience

- 1 kuřecí skelet
- 1 malá mrkev
- 1 malý kořen petržele
- 4 kuličky pepře
- 1 lžička soli
- 2 l vody
- zelené snítky celeru, petržele, libečku
- 1 kostka drůbežího bujónu
- Na zavářku - 1 vejce
- 2 lžíce studené vody
- 1/2 lžičky soli
- 125 ml polohrubé mouky
- 1 lžička sušené petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

