

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. Hrnec 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



