

Maďarská slepičí polévka II.



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1220 kalorií , **5 g** cukrů , **47 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Ellis

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

Příprava

Slepici dobře omyjeme a vložíme ji do vyššího hrnce, který naplníme studenou vodou. Když voda začne vřít, plamen zmírníme a vaříme dál, vytvařející pěnu však sbíráme. Žampiony očistíme a rozkrájíme. Rozkrájené houby vložíme do slepičího vývaru, přidáme mletou papriku a celý pepř. Na oleji osmahneme mrkev a také jí zamícháme do vývaru. Pak přilijeme rajčatovou šťávu a vše uvaříme do změknutí. Z vody, mouky a vajec si připravíme tuhé těsto, které rozválíme na placku a tu rozkrájíme na tenké nudle. Uvaříme je v osolené vodě. Měkké maso ze slepice obereme a rozkrájíme na malé kousky. Přidáme je k nudlím a houbám, to vše zalijeme vývarem, přidáme prolisovaný česnek a znovu uvedeme do varu. Ale již nevaříme. Před podáváním dosolíme, dopeříme a pokud máme, můžeme posypat bylinkami.

Ingredience

- ✓ 1 menší slepice
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 100 g žampionů
- ✓ 1 lžička rajčatové šťávy
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ mletá paprika dle chuti

Kategorie

Maďarská, Klasika, Rodina, Polévka