

Maďarská slepičí polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 8

1908 kalorií , **30 g** cukrů , **5 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Očistenú a umytú sliepku s drobkami, hovädzie kosti, ohaňku a celé čierne korenie dáme do hrnca, zalejeme vodou a varíme. Asi po hodine pridáme koreňovú zeleninu, huby a osolíme. Po ďalšej polhodine pridáme očistené fazuľové struky, kapustu, papriku, rajčiaky, karfiol a červenú papriku. Keď je mäso mäkké, polievku precedíme, obráté mäso zo sliepky a zeleninu pokrájame, vložíme do polievky, pridáme nadrobno posekanú pažítku a podávame s uvarenými domácimi rezancami.



Tip k receptu

Hovädziu oháňku podávame zvlášť s chrenom.

Ingredience

- ✓ 1,5 kg slepice
- ✓ 500 g hovězí oháňky
- ✓ 500 g hovězích kostí
- ✓ 4 l vody
- ✓ 500 g kořenové zeleniny
- ✓ 1/4 hlávky zelí
- ✓ 2 zelené papriky
- ✓ 100 g čerstvých hřibů
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 1/4 hlávky květáku
- ✓ 15 fazolových lusků
- ✓ 3 lžíce hrášku
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 6 kuliček pepře
- ✓ 1 lžíce sekané pažitky
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 500 g domácích nudlí

Kategorie

Výjimečný den, Maďarská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Polévka

