

Polévka z kachních krků



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 5

438 kalorií , **10 g** cukrů , **5 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-kachnich-krku>

Příprava

Omyté krky dáme do tlakového hrnce a zalijeme studenou vodou. Přidáme kuličky pepře, sůl, kousek libečku a vaříme asi 30 minut. Polévkové nudle uvaříme podle návodu na obalu. Z uvařených krků obereme maso. Do vývaru přidáme mraženou zeleninu, kterou uvaříme do měkka. Poté polévku dochutíme bujónem (solí), nakrájenou petrželkou (nebo sušenou) a přidáme obrané maso, aby se prohřálo. Polévku necháme přejít varem a odstavíme. Do talíře dáme uvařené nudle a zalijeme vařící polévkou.

Ingredience

- 600 g kachních krků bez kůže
- 1 kostka drůbežího bujónu
- kousek libečku
- 150 g mražené zeleninové směsi
- 4 kuličky pepře
- sušená nebo čerstvá petrželová nať
- 1 lžička soli
- 100 g nudlí
- 2 l vody

Kategorie

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

