

Polévka z kuřecích žaludků



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

491 kalorií , 0 g cukrů , 18 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-kurecich-zaludku>

Příprava

Kuřecí žaludky očistíme a pečlivě propláchneme pod studenou tekoucí vodou. Mrkev a celer oškrábeme a se zelenými natěmi umyjeme. Žaludky společně se zeleninou vložíme do tlakového hrnce, zalijeme vodou a přidáme sůl a pepř. Hrnec uzavřeme a vaříme asi 35 - 40 minut. Po uvaření vývar přelijeme do druhého hrnce a přidáme bujón. Žaludky nakrájíme na požadovanou velikost, popř. i mrkev a přidáme do vývaru. Polévku necháme přejít varem, odstavíme a dochutíme solí a nakrájenou zelenou petrželkou. Polévku z kuřecích žaludků podáváme s těstovinami, celestýnskými nudlemi, nebo i s játrovou zavářkou.



Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích žaludků
- ✓ 1 drůbeží bujón
- ✓ 2 l vody
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 snítky libečku
- ✓ 1 snítka celerové natě
- ✓ 4 kuličky pepře
- ✓ 1 malá mrkev
- ✓ kousek celeru
- ✓ zelená petrželka

Kategorie

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