

Kuřecí vývar

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 90 minut

Postup přípravy

Kuřecí čtvrtky vložíme do 2 litrů vody s kořením, neoloupanou cibulí, česnekem, jedním rajčetem a celerovou natí. Až se začne polévka vařit, postupně sbíráme pěnu, která se varem vytvoří. Osolíme, přidáme zeleninový vývar a vaříme přibližně 1/2 hodiny. Poté přidáme kořenovou zeleninu a necháme probublávat další 1/2 hodinu. Poté, co jsou všechny ingredience uvařeny, polévku zcedíme a nakrájíme do ní libovolné množství masa a zeleniny. Zdobíme nasekanou pažitkou a petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 54 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Rajčata** - 60 g
- **Česnek** - 10 g
- **Petržel** - 60 g
- **Celer** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Pažitka** - 10 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 260 g
- **Bobkový list 5 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

