



Kuřecí vývar s nudlemi

Polévka

(vytvořil*a Vojtěch Nevan (Vánek))

název	množství (na 13.0 porcí)	
kuřecí díly na polévku	1.6 kilogramy	množství záleží na poměru kostí, masa atd.
Celer bulvový	358 gramy	2kusy
pepř černý kuličky	13 kusy	dle chuti
Koření-nové_kus	13 kusy	dle chuti
Petržel	6.5 gramy	sušený koření hrst
Koření - bobkový list	6.5 kusy	dle chuti
Mrkev [kus]	3.2 kusy	
Voda		hrnec
Polévkové nudle		na 40 porcí
Sůl		dle chuti

návod k přípravě

Do hrnce nalijeme 2 l studené vody. Kuřecí skelet a křídla omyjeme, vložíme do hrnce. Koření nasypeme do hrnce a spolu s bobkovými listy přidáme ke kuřeti. Vodu přivedeme k varu, stáhneme teplotu a necháme pomalu asi 2 hodiny probublávat. Pokud se bude voda příliš vyvařovat, dolijeme vařící. Po 2 hodinách očistíme zeleninu, nakrájíme ji a povaříme ve vývaru do změknutí. Části kuřete vyjmeme, necháme chvíli vychladnout a maso obereme. Maso vložíme zpět do kuřecího vývaru. Dochutíme solí, případně i pepřem. ke konci přidáme nudle a necháme je uvařit.

úkoly

recept nemá úkoly

