

Kuřecí polévka

Polévka

(vytvořil*a Bouky)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Voda	3.5 litry	
kuřecí kosti	867 gramy	
Koření - bobkový list	6.5 kusy	
Petržel	3 gramy	
Mrkev [kus]	3 kusy	
Celer	0.9 kusy	
Těstoviny		písmenka?
Olej slunečnicový		
Koření - pepř černý		
bujón - kuřecí		dle chuti
Sůl		

návod k přípravě

Do studené vody vhodíme umyté kuřecí maso. Přidáme bobkový list, pepř. Vaříme minimálně dokud se neobjeví mastná oka a kuře bude uvařené. Nastrouháme mrkev, petržel a celer. Po uvaření vývaru vyndáme kuřecí křídla, vybereme kuličky pepře a bobkové listy. Vývar necháme stále probublávat a přidáme nastrouhanou zeleninu, popřípadě bujón. Maso obereme a vrátíme do polévky. Servis

úkoly

recept nemá úkoly