



# Kuřecí vývar s nudlemi

Polévka

(vytvořil\*a Vojtěch Nevan (Vánek))

| <b>název</b>           | <b>množství (na 40 porcí)</b> |                                            |
|------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|
| kuřecí díly na polévku | 5 kilogramy                   | množství záleží na poměru kostí, masa atd. |
| Celer bulvový          | 1.1 kilogramy                 | 2kusy                                      |
| pepř černý kuličky     | 40 kusy                       | dle chuti                                  |
| Koření-nové_kus        | 40 kusy                       | dle chuti                                  |
| Petržel                | 20 gramy                      | sušený koření hrst                         |
| Koření - bobkový list  | 20 kusy                       | dle chuti                                  |
| Mrkev [kus]            | 10 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

