



Kuřecí vývar s nudlemi

Polévka

(vytvořil*a Vojtěch Nevan (Vánek))

název	množství (na 40 porcí)	
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

