

# Kuřecí polévka

Polévka

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 30 porcí)</b>	
Voda	8 litry	
kuřecí kosti	2 kilogramy	
Koření - bobkový list	15 kusy	
Petržel	7 gramy	
Mrkev [kus]	7 kusy	
Celer	2 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