



Krůtí polévka pro děti

Ingredience

krůtí krky: **400 g**
krůtí prsa: **150 g**
mrkev: **2 ks**
bobkový list: **2 ks**
nové koření: **3 ks**
těstoviny: **100 g**
tymián - snítka: **1 ks**
špetka soli

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Krůtí krk, polovinu mrkve, koření a snítku tymiánu vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, přivedeme k varu a necháme při mírné teplotě vařit 2 hodiny. Pro malé děti polévku nesolíme, pro větší můžeme přidat špetku. Vývar scedíme, maso z krků můžeme obrát a vrátit do vývaru. Krůtí prsa...

Krůtí polévka pro děti - recept

Krůtí krk, polovinu mrkve, koření a snítku tymiánu vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou, přivedeme k varu a necháme při mírné teplotě vařit **2 hodiny**. Pro malé děti polévku nesolíme, pro

větší můžeme přidat špetku. Vývar scedíme, maso z krků můžeme obrát a vrátit do vývaru.

Krůtí prsa nakrájíme na menší kousky, druhou polovinu mrkve na kolečka, těstoviny uvaříme zvlášť podle návodu. Vývar znovu přivedeme k varu, přidáme do něj maso, mrkev a necháme při střední teplotě uvařit doměkka asi **8 - 10 minut** podle velikosti kousků.

Krůtí polévka pro děti se nakonec může doplnit o čerstvý tymián, petrželku nebo libeček.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí