



Kuřecí vývar

Ingredience

kuřecí maso s kostí (stehna, křídla nebo skelet): **600 g**

celer

mrkev: **1 ks**

petržel: **1 ks**

cibule: **1 ks**

česnek - stroužky: **1 ks**

nové koření: **4 ks**

bobkový list: **2 ks**

celý pepř: **6 ks**

sůl

libeček

polévkové nudle

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Kuře zbavíme přebytečných tučných bílých kousků, vložíme do hrnce společně s očištěnou zeleninou a kořením. Cibuli a česnek můžeme nechat i se...

Kuřecí vývar - recept

Kuře zbavíme přebytečných tučných bílých kousků, vložíme do hrnce společně s očištěnou zeleninou a kořením. Cibuli a česnek můžeme nechat i se slupkou. Slupka s cibule dá vývaru zlatavou barvu. Zalijeme vodou, osolíme, přivedeme k varu, zmírníme oheň a necháme 1,5 - 2 hodiny jen mírně probublávat = vařit pomalým varem. Vývar scedíme, zeleninu nakrájíme, maso obereme od kosti a vrátíme do polévky. Nakonec dosolíme a přidáme hrst nasekaného libečku. Polévkové nudle uvaříme zvlášť podle návodu na obalu a dáme do hotové polévky.

Samotný **kuřecí vývar** můžeme použít např. do omáček nebo jako základ pro různé druhy krémových polévek.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí