



## Slepičí vývar

### Ingredience

slepice: 0.5 ks  
cibule: 1 ks  
mrkev: 1 ks  
petržel: 1 ks  
malý celer: 0.5 ks  
pórek: 10 cm  
zázvor: 2 cm  
petrželová nať: 1 PL  
libeček: 1 stonek  
sůl  
celý pepř

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Slepici omyjeme a vložíme do hrnce s 1,5 - 2 l vody. Osolíme, přidáme celý pepř, kousek oloupaného zázvoru, libeček a celou cibuli. Při mírné teplotě vaříme 2,5 hodiny. Přidáme nakrájenou zeleninu a vaříme doměkka. Vyjmeme zázvor a cibuli, maso obereme a vrátíme do vývaru. Slepičí vývar můžeme...**

## Slepičí vývar - recept

Slepici omyjeme a vložíme do hrnce s 1,5 - 2 l vody. Osolíme, přidáme celý pepř, kousek oloupaného zázvoru, libeček a celou cibuli. Při mírné teplotě vaříme 2,5 hodiny. Přidáme nakrájenou zeleninu a vaříme doměkka. Vyjmeme zázvor a cibuli, maso obereme a vrátíme do vývaru. Slepičí vývar můžeme přecedit a osolíme podle chutia nakonec přidáme petrželovou nať.

**Slepičí vývar** podáváme s domácími nudlemi nebo játrovými knedlíčky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí