

Chřipková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- slepičího vývaru z masa 500 ml
- česnek 4 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- zázvor 1 ks
- pórek 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do vařícího vývaru přidáme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli a česnek, na tenká kolečka pokrájený pórek, a nasekanou chilli papričku i se semínky
2. Necháme chvíli probublat, nakonec do polévky přidáme nastrouhaný zázvor, ještě chvíli vše povaříme, polévku ochutíme solí a pepřem a horkou podáváme.