

Slepičí vývar s nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 10

- Slepice 0.5 ks
- Voda 1.5 l
- Mrkev - velká 2 ks
- Petržel 2 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Pepř černý celý 3 ks
- Celer 0.5 ks
- Sůl 2 špetka
- Vaječné nudle 2 hrnek
- **Na ozdobení - podle chuti:**
- Libeček 0.5 hrst
- Pažitka 0.5 hrst
- Petrželová nať 0.5 hrst

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Očistíme, opláchneme a rozpůlíme slepici, vložíme půlku do 1,5 litru studené vody a vaříme pomalu do poloměkka. Pak přidáme očištěnou zeleninu, na polovinu překrojenou cibuli a 1 omytou cibulí i se slupkou(dá nám zlatavou barvu), vyloupaný česnek a vaříme až je slepice měkká. Pak slepici a zeleninu vyjmeme z vývaru, maso vykostíme, nakrájíme na kousky a odložíme stranou. Zeleninu nakrájíme na drobné kousky nebo ji můžete rozmačkat vidličkou(když máte např.malé děti, kteří nechtějí jíst zeleninu).

Polévku dozdobíme nasekanou petrželovou natí, pažitkou nebo libečkem

Uvaříme si ve slané vroucí vodě nudle a můžeme podávat.

My podáváme nudle zvlášť, ať si každý nabere kolik chce