

Kuřecí polévka s řeřichou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží vývar 1.2 l
- Plátky z čerstvých hub šitake 100 g
- Vařená kuřecí prsíčka bez kůže, rozdělená na kousky 2 ks
- Podle chuti čerstvá řeřicha 1 ks
- Sezamový olej 2 lžička
- Sůl na dochucení - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drůbeží vývar nalijte do hrnce a přiveďte k mírnému varu. Přisypte plátky hub a pět minut zvolna vařte. Pak přimíchejte kousky kuřecího masa a řeřichu. Vypněte vařič a ochuťte polévku sezamovým olejem, případně podle potřeby osolte. Promíchejte a před podáváním nechte polévku dvě minuty stát, aby se chuti spojily.