

Kuřecí polévka s nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Mrkev 2 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Čínská kořenící směs 1 lžička
- Horký drůbeží vývar 1 l
- Mražená kukuřičná zrna 180 g
- Mražený zelený hrášek 180 g
- Širší rýžové nudle 120 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Sójová omáčka na dochucení 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V kastrolu rozpalte olej, vsypte pokrájené kuře i mrkev, poprašte kořenící směsí, lehce osolte a opepřete. Pečte asi pět minut, občas promíchejte.

2. Přilijte vývar a polévku uveďte do varu. Stáhněte plamen, kastrol přiklopte a nechte asi deset minut vařit. Pak vsypte kukuřici a hrášek, zakápněte sójovkou, promíchejte a pár minut provařte.

3. Nudle přelomte napůl a připravte podle návodu tak, aby byly vláčné. Cibulku či pórek nakrájejte našikmo. Spolu s nudlemi přidejte do polévky, promíchejte, případně dokořeňte a osolte. Podávejte ještě s pepřem a sójovkou k dochucení.