

# Špenátová polévka s nudličkami z kuřecího masa

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Čerstvý špenát 500 g
- Kuřecí prsa, nakrájená na tenké plátky 200 g
- **Na marinádu**
- Najemno nakrájené cibulky 2 ks
- Hlavička česneku, najemno nakrájená 1 ks
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Pepř na dochucení dle chuti 2 špetka
- **Na polévku**
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Přírodní krupicový cukr 1 lžíce
- Červená chilli paprička bez semínek 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Zbavte špenát stonků a opláchněte ho. Listy pak vložte na pár vteřin do vařící vody a spařte. Poté důkladně scedte.

2. Nyní si připravte maso. Promíchejte je se surovinami na marinádu - s cibulkou, česnekem, rybí omáčkou a pepřem - a nechejte aspoň půl hodiny odležet v chladničce.
3. Mezitím dejte vařit kuřecí vývar a dochuťte ho rybí omáčkou, citronovou šťávou, cukrem a chilli. Potom už jenom přidejte spařené špenátové listy a maso i s marinádou. Chvilku povařte a případně doladte pepřem.