

Polévka s drůbežím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Velká cibule, nakrájená na klínky 1 ks
- Červená paprika, nakrájená na jemné proužky 1 ks
- Mletý koriandr 2 lžička
- Drcená chilli paprička 1.2 lžička
- Dlouhozrnná rýže 3 lžíce
- Drůbeží vývar 1.5 l
- Zbylé kuřecí maso, nakrájené na drobno 250 g
- Sterilované luštěniny 300 g
- Zelená petrželka, jemně nasekaná 1 hrst
- Sůl 4 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Osmažte cibuli

Ve velkém hrnci rozehejte olej a za občasného promíchání na něm pět minut smažte klínky cibule.

2. Uvařte polévku

K cibuli v hrnci přidejte proužky papriky, koriandr, chilli papričky a rýži (pokud vám zbyla už

uvařená, přidejte ji až do hotové polévky) a asi minutu promíchávejte. Zalijte horkým vývarem, vsypte drůbeží maso a luštěniny, osolte a případně opepřete. Zvyšte plamen a přiveďte polévku k varu. Pak nechte 8-10 minut probublávat mírnějším varem, až zelenina a rýže krásně změknu. Posypte petrželkou či nasekaným koriandrem, podle chuti dosolte a podávejte.