

Slepičí polévka s fritátovými nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Slepice 700 g
- Voda 2 l
- Celer 1.4 ks
- Mrkev 1 ks
- Kořenová petržel 1 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Petrželová nať 1 lžička
- **Fritátové nudle:**
- Mléko 250 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 250 ml
- Olej 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Slepičí vývar

Slepici omyjte, osušte a nakrájejte na menší kousky. Vařte v osolené vodě, zvolna a do poloměkka.

Nakrájejte zeleninu na zhruba třicentimetrové proužky, přidejte do vývaru a opepřete. Vařte tak dlouho, až maso i zelenina krásně změknu. Mezitím zvlášť v osolené vodě uvařte vlasové nudle a scedte je.

Když je maso měkké, oberte ho od kosti a nakrájejte. Do hotové polévky přidejte nudle, dochuťte ji a ozdobte jemně nakrájenou petrželovou natí.

Fritátové nudle:

Do mísy si vlijeme mléko, rozklepneme vejce, špetku soli a vše rozkvedláme. Do hladce vymíchané mléčné pěny postupně vmícháme mouku.

Rozpálíme si pánev. Přilijeme trochu oleje a na něm osmažíme z obou stran palačinky. Necháme je vychladnout.

Po vychladnutí nakrájíme palačinky na užší proužky. Nakrájené proužky osmažíme ještě jednou na oleji dozlatova.

Do talíře vlijeme slepičí vývar a na něj dáme fritátové nudle.