Kuřecí kaldoun

Kategorie: Polévky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Kuřecí skelet 1 ks
- Stehno 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Nové koření 2 kulička
- Pepř černý celý 2 kulička
- Muškátový květ 0.5 špetka
- Sůl 2 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí skelet a stehno vložíme do studené vody, přidáme pokrájenou cibuli, 2 kuličky nového koření a 2 kuličky pepře, oloupanou a nakrájenou mrkev a petržel a půl celeru. Necháme táhnout na mírném plameni 4 hodiny, abychom získali silný vývar. V průběhu vaření sbíráme z hladiny pěnu z kuřecí bílkoviny Poté vyjmeme skelet a kuřecí stehno. Obereme maso a pokrájíme jej na malé kousky a vložíme zpět do polévky.

Připravíme si v jiném hrnci z mouky a másla jíšku, necháme ji vychladnout a touto vychladlou jíškou zahustíme polévku a přidáme posekanou petrželovou nať, dle chuti 1/2 špetky muškátového květu.Poté jen rozklepneme 3 vejce, která vydličkou rozšleháme a za stálého míchání je rozšleháme do polévky. Ještě chvíli povaříme a můžeme podávat.