

Slepičí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- slepice 1 ks
- kořenová zelenina 150 g
- nudle 4 hrst
- petrželová nať 1 lžíce
- voda 3 l
- sůl 1 špetka
- pepř černý celý 3 kulička
- nové koření 2 kulička
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Dobře očištěnou slepici i její vnitřnosti vložíme do studené osolené vody s celým černým pepřem, novým kořením a bobkovým listem a vaříme mírným varem cca 2-3 hodiny podle stáří slepice
2. Když slepice změkne, přidáme kořenovou zeleninu
3. Zeleninu, koření i uvařenou slepici vyjmeme
4. Maso ze slepice obereme a nakrájíme na nudličky, vnitřnosti i zeleninu také pokrájíme na malé kousky
5. Vše vložíme zpět do polévky a zavaříme s nudlemi.