

Kuřecí polévka s kukuřicí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Receptiska



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 2 ks
- čerstvý zázvor 1 ks
- olej 1 lžíce
- konzervovaná kukuřice 400 g
- kuřecí vývar 500 ml
- kuřecí prsní řízek 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme pokrájenou cibulku s nastrohaným zázvorem. Přidáme rozmixovanou kukuřici, vývar a přivedeme k mírnému varu. Přihodíme na kousky pokrájené maso a necháme chvilku prohřívát. Nepřivádíme ale k varu, jinak maso ztverdne. Jakmile kuře zbělá, polévku ochutíme a podáváme.