Kuřecí polévka s židovským kreplach

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Mrkev 6 ks
- Řapíky celeru 6 ks
- Cibule 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Kopr 1 hrst
- Celý černý pepř 2 lžička
- Hřebíček 3 ks
- Bobkový list 2 ks
- Sůl 1 lžička
- **KREPLACH KNEDLÍČKY**
- Vejce 3 ks
- Olej 5 lžíce
- Polohrubá mouka 1.5 hrnek
- Sůl 1.25 lžička
- Cibule 1 ks
- Kopr 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře dejte do velkého hrnce, zalijte ho vodou, aby bylo ponořené, přiveďte k varu a vařte 10–15 minut. Neustále sbírejte pěnu. Teprve když je povrch bez pěny, přidejte mrkev, celer, cibuli, petržel, kopr, kuličky pepře, hřebíček a sůl. Opět přiveďte k varu, snižte plamen, přiklopte a nechte 90 minut pomalu táhnout. Pak kuře vyjměte z vývaru a polévku nechte zchladnout. Teprve poté přeceďte přes cedník. Bylinky a koření vyhoďte, zeleninu pokrájejte na kousky a dejte stranou. Kuře oberte od kostí a maso pokrájejte nebo natrhejte a dejte stranou. Když polévka stydne, udělejte knedlíčky. Vejce vyšlehejte se 3 lžícemi oleje. V jiné míse smíchejte 1,5 hrnku mouky se solí a pak k sypké směsi vmíchávejte mokrou. Vzniklé těsto by mělo být hutné, takže mouku přidávejte podle potřeby. Nechte 20 minut stát. Na zbylém oleji osmahněte nadrobno pokrájenou cibulku dorůžova. Z pokrájeného nebo natrhaného kuřecího masa odeberte asi 1,5 hrnku a spolu se zchladlou cibulkou, 3 lžícemi sekaného kopru a 2 lžícemi tuku sebraného z vývaru rozmixujte na hrubší pastu. Podle chuti ji osolte a opepřete. Těsto rozválejte do 2 mm tenkého plátu. Pomocí skleničky z něj vykrájejte kolečka, doprostřed každého dejte část kuřecí náplně, spojte do knedlíčku. Mezitím přiveďte vývar k varu a pak v něm povařte knedlíčky. Hotové jsou asi 5 minut po vyplavání na povrch. Teprve když jsou knedlíčky hotové, přidejte do vývaru zbylé maso a zeleninu.