

Drůbeží pórková

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí nebo kuřecí kosti (krky, křídla) 1 ks
- Malá cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Nové koření (kuličky) 6 ks
- Celý pepř (kuličky) 6 ks
- Bobkový list 3 ks
- Pórek 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Nudle 1 hrst
- Sůl (dle chuti) 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kosti zalijeme studenou vodou (asi 1,5 l), osolíme, přidáme oloupanou celou cibuli a oloupané stroužky česneku, koření a v tlakovém hrnci vaříme asi hodinu. Pak scedíme, do vývaru dáme drobně pokrájený pórek a mrkev nakrájenou na kolečka a vaříme do změknutí zeleniny. Nakonec podle chuti dosolíme a zavaříme nudle.