

Kuřecí vývar s jáhlami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kostra kuřete 1 ks
- voda 4 l
- trocha sůl a pepř 1 ks
- mleté chilli 1 špetka
- mražená zelenina do polévky 500 g
- jáhly 1 hrnek
- vejce 1 ks
- několik snítek libeček 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce dáme omyté maso a kosti. Zalijeme je 3,5 l studené vody a necháme zhruba 1,5 hodiny vařit. Průběžně sbíráme pěnu, aby nebyla polévka kalná, dle potřeby přiléváme vodu.

Vývar scedíme, obereme maso, nakrájíme ho nadrobno a vrátíme do vývaru. Osolíme, opepříme, přidáme špetku chilli.

Přisypeme zeleninu a krátce ji povaříme. Vhodíme jáhly a vaříme dalších 7 minut. Nakonec vlijeme rozšlehané vejce. Ozdobíme nasekaným libečkem.