

Seychelská polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mrkev 1 ks
- kari 1 ks
- pepř 1 ks
- kuře 0.25 ks
- cibule 1 ks
- hrášek sterilizovaný 1 ks
- sůl 1 ks
- česnek 1 ks
- nudle rýžové 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Seychely

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře důkladně omyjeme. Vložíme ho do osolené vroucí vody. Přidáme cibuli a pozvolna vaříme 40 minut. Do vývaru přidáme na kousky pokrájenou zeleninu a nudle. Pokud máme rádi v polévce maso, přidáme kousky vařeného kuřete. Jinak z masa uděláme salát nebo ho sníme s omáčkou. Vše dochutíme solí, pepřem a kari kořením.