

Kuřecí polévka s dlouhými nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Cuketa 300 g
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kuřecí vývar 600 ml
- Kuřecí prsní řízků 250 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Těstoviny linguine 80 g
- Petrželka 1 hrst
- Kůra z citronu 1 ks
- Šťáva z citronu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cuketu nakrájejte na kostičky, cibuli najemno. Na oleji orestujte nejprve cibuli, pak přidejte cuketu, po chvíli zalijte vývarem a 200 ml vody a vložte na kousky nakrájené kuřecí maso. Osolte, opepřete a vařte asi 10 minut. Přidejte těstoviny a vařte ještě dalších 8 minut, dokud nejsou al dente. Jemně nasekanou petrželku smíchejte s citronovou kůrou a šťávou. Polévku podávejte ozdobenou ochucenou petrželkou.