

Drůbková polévka s rýží

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Drůbky z kachny 1 hrst
- Celer 150 g
- Mrkev 100 g
- Cibule 100 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Rýže 20 g
- Petrželka nebo pažitka 150 hrst

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drůbky z kachny dobře omyjeme, zbavíme zbytků peří a dáme vařit do studené vody. Přidáme sůl a dobře očištěnou zeleninu a oloupanou cibuli vcelku. Necháme vařit mírným varem. Rýži propláchneme a v osolené vodě uvaříme doměkka. Vodu z rýže slijeme, přidáme k ní dříve uvařenou a na kostky nakrájenou zeleninu, doplníme vývarem z drůbků a masem obraných z křídel, nakrájeným žaludkem, plícemi a pod. Přidáme nadrobno nakrájenou petrželku a popřípadě přikořeníme drůbežím masoxem.