

Slepičí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kořenová zelenina 200 g
- Vlasové nudle 100 g
- Pepř , sůl - dle chuti 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Slepičí bujón 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slepici nasekáme na kousky a dáme vařit společně s kousky kořenové zeleniny, solí a pepřem. Měkké maso vyndáme, obereme a vložíme zpět do polévky. Zvlášť uvaříme vlasové nudle a vložíme je do polévky.

