

Waterzooi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozčtvrcené kuře 1 kg
- **podle chuti**
- koření 1 ks
- **podle potřeby**
- cibule 1 ks
- zelený pórek 1 ks
- celer 1 ks
- hotová jíška 1 ks
- olej 1 ks
- mrkev 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Belgie

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu použijeme v množství podle potřeby. Pórek, celer, cibuli i mrkev očistíme. Mrkev nakrájíme na kolečka, ostatní zeleninu na menší kousky. Zvlášť zelený a bílý pórek.

Kuře s větším množstvím zelené části pórku, cibule a celeru dáme vařit. Přidáme koření a vaříme 1/2 hodiny. Poté přecedíme, přidáme jíšku a necháme zavařit.

Mrkev si nakrájíme na kolečka a podusíme na trošce tuku, nakonec přidáme bílý pórek. Vše

dohromady ještě povaříme.

Waterzooi podáváme s chlebem.