

Polévka s domácími nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: djlussinka



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 50 g
- Kořenová zelenina 6 ks
- Celý pepř 2 ks
- slepičí bujon 2 ks
- Kuřecí maso 1 miska
- Domácí nudle 1 miska

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na másle podusíme nahrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu, zalijeme ji 2,5 L vařící vody a přidáme celý pepř, sůl a 2 kostky slepičího bujonu. Vaříme do měkka. (uvařené maso obereme a nakrájíme do polévky). Nudle uvaříme zvlášť a podáváme je ve zvláštní misce-aby si každý nabral kolik chce.

