

Kuřecí vývar s celerem a mrkví

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuře celé 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Černý pepř celý 4 kulička
- Celer 150 g
- Mrkev 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, dáme do studené vody a vaříme spolu s kořením a lžičkou soli doměkka. Z hladiny sbíráme pěnu, aby byl vývar čirý. Pak vodu slijeme, nasypeme do ní kousky zeleniny, přidáme tenké plátky masa a povaříme, až zelenina změkne. Vývar ochutíme solí.

Podáváme s nudlemi.