

Polévka z drůbežích drůbků

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Růža



Suroviny

Porce: 6

- drůbeží drůbky 500 g
- voda 1250 ml
- mrkev 150 g
- brambory 300 g
- máslo 50 g
- hladká mouka 50 g
- žampiony 250 g
- žloutek 1 ks
- bujon 1 kostka
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Drůbky opereme, očistíme a vložíme do hrnce s mírně osolenou vodou a uvaříme doměkka. Vývar přecedíme a drůbky obereme. Do vývaru přidáme nakrájené brambory na kostky, nahrubo nastrouhanou mrkev a bujon a uvaříme doměkka. Polévku zahustíme jíškou, povaříme a přidáme obrané maso, žampiony osmažené na másle a zjemníme žloutkem. Na talíři posypeme nasekanou čerstvou petrželkou.