

Polévka z krůtích krků

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 2 l
- Krůtí krky 800 g
- Zelenina (brokolice, mrkev, petržel, celer) 400 g
- Nudle 60 g
- Cibule 1 ks
- Kadeřavá petrželka 1 snítka
- Kuličky pepře 6 ks
- Nové koření 3 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krky omyjeme, překrojíme a vložíme do hrnce. Přidáme oloupanou cibuli, celé koření a petrželku, vše zalijeme vodou, osolíme, přivedeme k varu a pod pokličkou vaříme na mírném ohni 2,5 hodiny. Pak vývar přecedíme a maso z krků obereme. Ke scezenému vývaru přidáme očištěnou a na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a brokolici, polévku povaříme ještě 25 minut a dochutíme ji solí. Na závěr přidáme nadrobno nakrájené maso z krků. Nudle uvaříme podle návodu na obalu, rozdělíme je do misek a každou porci přelijeme horkou polévkou.