

Kuřecí polévka s jarní zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Domácí kuřecí vývar 4 hrnek
- Mladá mrkev 1 ks
- Růžičková kapusta 1 hrst
- Lusky cukrového hrášku 1 hrst
- Olivový olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Několik lístů oregána 1 hrst
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozejdeme olivový olej, orestujeme na něm plátky česneku a očištěnou, na plátky nakrájenou mrkev a zalijeme je kuřecím vývarem. Přidáme očištěné a překrájené kapustičky a lusky cukrového hrášku a velmi pomalu vše vaříme 5 minut. Nakonec polévku dochutíme solí a nasekaným estragonem.