

Karotková polévka (falešná slepičí)

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vývar slepičí z kostky 1 l
- mrkev 200 g
- tuk 30 g
- nudle jemné 30 g
- sůl 1 hrst
- petržel zelená 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Karotku jemně nastrouháme na křenovém struhadle, vložíme na rozpálený tuk, krátce osmažíme, zalijeme horkým vývarem (slepičím), když přijde polévka do varu, zavaříme nudle. Podle chuti osolíme. Na talíři hustě sypeme petrželkou.