

Kuřecí vývar

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: MarkétaS



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí čtvrtky 2 ks
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 5 stroužek
- nudle nebo drobení 0.5 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do velkého hrnce napustíme vodu a vložíme 2 omyté kuřecí čtvrtky, které necháme pod pokličkou 25 minut vařit.

Do misky nakrájíme cibuli na kolečka, oloupeme česnek a nakrájíme ho také na kolečka. Mrkev nakrájíme na kostičky nebo nastroháme nahrubo. Po 25 minutách kuřecí čtvrtky vytáhneme a obereme z nich na talířek veškeré maso. Kosti vyhodíme.

Vývar, který se nám vytvořil, dle chuti osolíme a opepříme. Do hrnce vysypeme okrájené maso, z misky veškerou zeleninu a přisypeme nudle nebo drobení a provaříme 5-10 minut.