

# Slepičí vývar s masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Slepice 0.5 ks
- Voda 2 l
- Cibule 1 ks
- Vegeta 1 lžička
- Čerstvá petrželka 1 snítka

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Do studené vody vložíme důkladně omytou půlku slepice, oloupanou a rozpůlenou cibuli a vegetu. Zvolna vaříme cca 90 minut, poté maso vyjme, polévku zcedíme a vykoštěné a pokrájené maso vrátíme zpět. Slepičí vývar s masem podáváme s nudlemi, drobením, hráškem, kapáním, játrovou rýží nebo játrovými knedlíčky. Před podáváním přidáme do polévky jemně nasekanou petrželku.

