Kuřecí s kedlubnou a těstovinami

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Kedlubna 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Kuřecí vývar 1 l
- Kuřecí prsa 2 ks
- Čerstvé zelené fazolky 100 g
- Čerstvý hrášek 200 g
- Těstoviny 150 g
- Sůl 0.5 lžička
- Bílý pepř 0.5 lžička
- Citron 0.5 ks
- Čerstvá petrželka 1 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kedlubnu oloupeme a nakrájíme na malé hranolky, mrkev očistíme, pokrájíme na kolečka, česnek oloupeme.

2. Do vroucího vývaru vložíme nakrájenou zeleninu s česnekem, vše vaříme do poloměkka.

3. Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na proužky, které přidáme do polévky a deset minut povaříme.

4. Delší fazolky překrájíme, vyloupeme hrášek a spolu s těstovinami dáme zavařit do polévky. Polévku dochutíme solí a mletým bílým pepřem, dvěma lžícemi citronové šťávy a nasekanou petrželkou.