

Kuřecí polévka s cizrnou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 2 ks
- Kuřecí křídla 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Nové koření 5 kulička
- Celý pepř 5 kulička
- Bobkový list 2 ks
- Cizrna 1 plechovka
- Olej 2 lžíce
- Brambory 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí stehna a křídla omyjeme a uvaříme doměkka v osolené vodě s jednou celou cibulí, novým kořením, pepřem a bobkovým listem. Vývar scedíme a kuřecí maso obereme a nakrájíme. Cizrnu slijeme a propláchneme.
2. Na oleji orestujeme očištěnou a nakrájenou zeleninu, cibuli a česnek, zalijeme vývarem a vaříme do změknutí.
3. Když je zelenina měkká, přidáme slitou cizrnu, obrané kuřecí maso a krátce společně povaříme. Dochutíme solí, pepřem, majoránkou a čerstvými bylinkami.