

Kuřecí polévka s rýží

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Kuře 1 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Sojová omáčka 4 lžíce
- Kuřecí bujon 1 kostka
- Celý pepř 1 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Dlouhozrnná rýže 100 g
- Pórek 150 g
- Rajče 3 ks
- Mrkev 4 ks
- Květák 200 g
- Hrášek 100 g
- Mletý bílý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kuře omyjte, naporcujte, vložte do většího hrnce a zalijte 4 l vody. Přidejte citronovou šťávu, sojovou

omáčku, rozdrobenou kostku bujonu, celý pepř, bobkový list a špetku soli. Vše vařte asi 45 minut. Uvařené maso vyjměte, vývar přecedte a opět přiveďte do varu. Přidejte opláchnutou rýži a vařte 10 minut. Rajčata oloupejte a rozpulte, odstraňte semínka a dohromady s mrkví nakrájejte na malé kostky. Omytý pórek nakrájejte na tenká kolečka a květák rozdělte na růžičky. Rajčata, mrkev, květák a hrášek přidejte do vývaru a vařte ještě 10 minut. Z uvařeného kuřete odstraňte kůži, maso oberte od kostí, pokrájejte na menší kousky a vraťte zpět do polévky. Polévku nakonec dle potřeby dochuťte solí, bílým pepřem a kolečky pórků.