

Vaječná polévka s kuřecím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Dobrý vývar z kuřecích drůbků nebo kostí a zeleniny 1.2 l
- Žloutky 3 ks
- Smetana 125 ml
- Pečené nebo vařené kuřecí maso 150 g
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Smetanu a žloutky rozmícháme v hrnku, vložíme do vodní lázně a za stálého šlehání zahříváme. Po částech přiléváme vývar a šleháme dále, až polévka začne houstnout; voda ve vodní lázni nesmí vřít. Polévku přisolíme, rozdělíme na talíře, přidáme na kostičky nakrájené teplé kuřecí maso, drobně nasekanou petrželku a hned podáváme.