

Slepičí polévka s hráškovou sedlinou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Slepice 250 g
- Kořenová zelenina 80 g
- Cibule 0.5 ks
- Celý pepř 1 balíček
- Nové koření 1 kulička
- Sůl 1 lžička
- **SEDLINA**
- Vejce 1 ks
- Mléko 0.5 dl
- Sterilovaný hrášek 1 lžíce
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Očištěnou slepici vložíme do 1,5 litru studené vody, přivedeme k varu, přidáme sůl, koření a na velmi malém plaménku vaříme 2-3 hodiny, až je slepice měkká. Dvacet minut před koncem přidáme na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli. Měkkou slepici vyjmeme, maso nakrájíme na kostičky, rozdělíme na talíře a přidáme na kostičky nakrájenou sedlinu a mrkev. Vývar ze slepice přecedíme přes hustý cedník, přihřejeme k varu, přisolíme, nalijeme na talíře a hned podáváme. Polévku můžeme zlepšit několika lžícemi sherry nebo jiného kořeněného vína.

PŘÍPRAVA HRÁŠKOVÉ SEDLINY

Vejce rozšleháme se solí a mlékem, vymícháme okapaný hrášek, nalijeme do máslem vymaštěného kastrolku, přiklopíme pokličkou a vaříme v páře asi 20 minut, až sedlina ztuhne.