

# Slepičí vývar s nudlemi

**Kategorie:** [Polévky](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 10

- Slepice 0.5 ks
- Voda 1.5 l
- Mrkev - velká 2 ks
- Petržel 2 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Peprň černý celý 3 ks
- Celer 0.5 ks
- Sůl 2 špetka
- Vaječné nudle 2 hrnek
- **Na ozdobení - podle chuti:**
- Libeček 0.5 hrst
- Pažitka 0.5 hrst
- Petrželová nať 0.5 hrst

**Doba přípravy:** 180 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Očistíme, opláchneme a rozpůlíme slepici, vložíme půlku do 1,5 litru studené vody a vaříme pomalu do poloměkka. Pak přidáme očištěnou zeleninu, na polovinu překrojenou cibuli a 1 omytou cibulí i se slupkou(dá nám zlatavou barvu), vyloupaný česnek a vaříme až je slepice měkká. Pak slepici a zeleninu vyjmeme z vývaru, maso vykostíme, nakrájíme na kousky a odložíme stranou. Zeleninu nakrájíme na drobné kousky nebo ji můžete rozmačkat vidličkou(když máte např.malé děti, kteří nechtějí jíst zeleninu).

Polévku dozdobíme nasekanou petrželovou natí, pažitkou nebo libečkem

Uvaříme si ve slané vroucí vodě nudle a můžeme podávat.

My podáváme nudle zvlášť, ať si každý nabere kolik chce