

Kurací vývar

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuracie štvrťky vložíme do 2 litrov vody s korením, neolúpanou cibuľou, cesnakom, jednou paradajkou a zelerovou vňaťou. Keď sa začne polievka variť, postupne zbierame penu, ktorá sa varom vytvorí. Osolíme a varíme približne ½ hodiny. Potom pridáme koreňovú zeleninu a necháme prebublávať ďalšiu ½ hodinu. Po tom, ako sú všetky ingrediencie uvarené, polievku scedíme a nakrájame do nej ľubovoľné množstvo mäsa a zeleniny. Zdobíme nasekanou pažítkou a petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 70 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Petržlen** - 70 g
- **Zeler** - 60 g
- **Pažítka** - 8 g
- **Kuracie mäso** - 400 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

