

Pikantný kurací vývar so zázvorom a čili

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuracie skelety dáme do hrnca s litrom studenej vody. Zapálime plameň a miernym tempom zahrievame. Medzitým pridáme soľ, čierne korenie (5 guliek), klinček (2 ks), bobkový list (2 ks), koriander a karí. Zázvor olúpeme a dáme do polievky vcelku, len doň urobíme niekoľko zárezov (ide o to, aby sme ho mohli z hotovej polievky ľahko vybrať, keď sa pripletie do niektorého taniera). Čili papričky rozkrojíme, vyberieme z nich semienka a papričky potom posekáme najemno. Pridáme do polievky, priklopíme pokrievkou našikmo a necháme variť. Od chvíle, keď sa polievka začne variť, počítajme pokojne hodinu mierneho varu. Potom pridáme očistenú mrkvu nakrájanú na šikmé kolieska. Po ďalších desiatich minútach pridáme pór nakrájaný na šikmé kolieska a šampiňóny pokrájané na tenké plátky. Varíme ešte 7 minút.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 100 g
- **Pór** - 100 g
- **Zázvor čerstvý** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Cibulka jarná** - 35 g
- **Kuracie mäso** - 600 g
- **Šampiňóny záhradné** - 70 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Kari** - 4 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Koriander čerstvý** - 1 g
- **Klinček celý** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

