

# Francouzská slepičí polévka

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

**124** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** karkolka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/francouzska-slepici-polevka>

## Příprava

Slepici naporcovanou na čtvrtky opečeme zprudka na másle. Přidáme litr vývaru, víno a přikryté vaříme asi půl hodiny. Odstraňujeme pěnu z povrchu polévky, dle potřeby přidáme vodu. Přidáme zázvor, skořici a veku nakrájenou na kostičky nasucho opečenou, dosolíme, dochutíme citronovou šťávou a vaříme dál. Maso vyndáme a vykostíme. Rozdělíme do talířů a přelijeme scezenou polévkou.

## Ingredience

- 1 slepice
- máslo dle potřeby
- drůbeží vývar
- 1/4 l červeného přírodního vína
- 1 lžička zázvoru
- 1/2 lžičky skořice
- 8 plátků bílé veku
- sůl
- 2 lžíce citronové šťávy

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Polévka