

# Maďarská slepičí polévka II.

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**1220** kalorií , **5 g** cukrů , **47 g** tuků , **39 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

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

## Příprava

Slepici dobře omyjeme a vložíme ji do vyššího hrnce, který naplníme studenou vodou. Když voda začne vřít, plamen zmírníme a vaříme dál, vytvařející pěnu však sbíráme. Žampiony očistíme a rozkrájíme. Rozkrájené houby vložíme do slepičího vývaru, přidáme mletou papriku a celý pepř. Na oleji osmahneme mrkev a také jí zamícháme do vývaru. Pak přilijeme rajčatovou šťávu a vše uvaříme do změknutí. Z vody, mouky a vaječ si připravíme tuhé těsto, které rozválíme na placku a tu rozkrájíme na tenké nudle. Uvaříme je v osolené vodě. Měkké maso ze slepice obereme a rozkrájíme na malé kousky. Přidáme je k nudlím a houbám, to vše zalijeme vývarem, přidáme prolisovaný česnek a znovu uvedeme do varu. Ale již nevaříme. Před podáváním dosolíme, dopeříme a pokud máme, můžeme posypat bylinkami.

## Ingredience

- 1 menší slepice
- 1 mrkev
- 100 g žampionů
- 1 lžička rajčatové šťávy
- 2-3 stroužky česneku
- 1 cibule
- 200 g hladké mouky
- 2 vejce
- sůl a pepř dle chuti
- 2 lžíce oleje
- mletá paprika dle chuti

## Kategorie

Maďarská, Klasika, Rodina, Polévka