Maďarská slepičí polévka

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **8**

1908 kalorií , **30 g** cukrů , **5 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/madarska-slepici-polevka

Příprava

Očistenú a umytú sliepku s drobkami, hovädzie kosti, ohaňku a celé čierne korenie dáme do hrnca, zalejeme vodou a varíme. Asi po hodine pridáme koreňovú zeleninu, huby a osolíme. Po ďalšej polhodine pridáme očistené fazuľové struky, kapustu, papriku, rajčiaky, karfiol a červenú papriku. Keď je mäso mäkké, polievku precedíme, obraté mäso zo sliepky a zeleninu pokrájame, vložíme do polievky, pridáme nadrobno posekanú pažítku a podávame s uvarenými domácimi rezancami.

Tip k receptu

Hovädziu oháňku podávame zvlašť s chrenom.

Ingredience

- 1,5 kg slepice
- 500 g hovězí oháňky
- 500 g hovězích kostí
- 4 l vody
- 500 g kořenové zeleniny
- 1/4 hlávky zelí
- 2 zelené papriky
- 100 g čerstvých hřibů
- 2 rajčata
- 1/4 hlávky květáku
- 15 fazolových lusků
- 3 lžíce hrášku
- sůl podle potřeby
- 6 kuliček pepře
- 1 lžíce sekané pažitky
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 500 g domacích nudlí

Kategorie

Výjimečný den, Maďarská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Polévka