Srbská kyselá polévka (Kisela Čorba)

Obtížnost:

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

193 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/srbska-kysela-polevka-kisela-corba

Příprava

Mäso uvaríme v osolenej vode so zeleninou a čiernym korením. Ku koncu zavaríme ryžu, mäso vyberieme, pokrájame a dáme naspäť. Prichutíme octom alebo citrónovou šťavou a vmiešame kyslú smotanu. Okoreníme mletou pálivou paprikou.

Tip k receptu

K tejto sýtej polievke podávame biely opekaný balkánsky chlieb.

Ingredience

- 1 slepiči stehno (300g)
- 300 g jehněčí kýty
- 300 g kořenové zeleniny
- 6 kuliček pepře
- špetka pálivé mleté červené papriky
- 2 lžíce dlouhozrnné rýže
- 150 ml zakysané smetany
- 2 lžíce octa
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Redukční, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Polévka