

# Česneková kuřecí polévka s anglickou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**382** kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **17 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cesnekova-kureci-polevka-s-anglickou>

## Příprava

V tlakovém hrnci povaříme skelet se solí, pepřem a libečkem asi 20 minut. Poté ze skeletu obereme maso. Anglickou slaninu nakrájenou na nudličky na sucho orestujeme na pánvi, vmícháme na jemno nastrouhaný česnek a odstavíme. Z rozšlehaného vejce se solí, pepřem a petrželkou usmažíme na suché pánvi po anglické slanině tenkou omeletku, kterou nakrájíme na nudličky. Do vývaru dáme obrané maso, anglickou s česnekem, krátce povaříme a odstavíme. Na talíři do polévky přidáme nakrájenou omeletku a ozdobíme nakrájenou pažitkou.

## Ingredience

- 1 kuřecí skelet bez kůže
- 4 kuličky pepře
- 1 snítka libečku
- 1 lžička soli
- 1500 ml vody
- 1 vejce
- špetka sušené petrželové natě
- špetka mletého pepře
- špetka soli
- 50 g plátkové anglické slaniny
- 6 stroužků česneku
- troška česnekové pažitky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

