

Kuřecí polévka s citrónem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 6

847 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-polevka-s-citronem>

Příprava

Vodu, kuřecí bujón a kuřecí maso (pokrájíme na malé kostičky) přivedeme k varu, pomalu přidáme rýži (já si ji nejdříve předvařím v mikrovlnce tak, aby byla napůl uvařená), a vaříme cca 10-15 minut. Jakmile je maso a rýže uvařená, sundáme hrnec z plotny. V misce smícháme 2 vejce s citronovou šťávou, do misky pomalu přidáme cca 250 ml horké polévky, zamícháme, a potom pomalu vmícháme tuto směs zpět do hrnce s polévkou, povaříme cca 2 minuty, ale nepřivádíme znovu do varu.

Tip k receptu

Chuť polévky je jiná, než na co jsme zvyklí a stačí jako celé hlavní jídlo díky přidání rýže a kuřecímu masu.



Ingredience

- 1,5 l vody
- 2 kostky drůbežího bujónu
- 230 g kuřecího masa
- 110 g rýže natural (celozrnná)
- 2 celá vejce pokojové teploty
- 100 ml citronové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Polévka