

# Kuřecí polévka s vejcem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

**397** kalorií , **1 g** cukrů , **25 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

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

## Příprava

Ve vývaru bychom měli mít kuřecí drůbky(nebo maso), mírně osolíme, opepříme a vmícháme jemně pokrájenou šalotku smíchámou s koriandrem a sójovou omáčkou, krátce povaříme a stáhneme z plotny. Do polévky pomalu vléváme rozšlehaná vejce a mícháme je jedním směrem, až se z vajec vytvoří tenké nudličky.

## Ingredience

- 2 l drůbežího vývaru
- 1 balení kuřecích drobů
- 6 ks šalotky
- 2 lžíce jemně nasekané nati koriandru
- 4 lžíce sojové omáčky (můžeme nahradit vegetou)
- 4 ks vajec
- sůl
- pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Polévka