

Zlatá kuřecí polévka s kuřecími knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

• **Polévka:**

- Kuřecí křídla 2 ks
- Kuřecí skelet 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Celer - menší 0.5 ks
- Sůl 2 lžička
- Voda 2 l
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek

• **Kuřecí knedlíčky:**

- Kuřecí maso - obrané z ovařených skeletů 250 g
- Strouhanka 1 lžíce

- Hladká mouka 1 lžíce
- Česnek - utřený 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vejce 1 ks
- **Na ozdobu:**
- Petrželová nať 0.5 hrst

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí skelety a křídla dáme na pekáč, přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a dáme do trouby předehřáté na 250°C na cca 15 minut opéct dozlatova. To dá polévce krásně zlatou barvu.

Poté pekáč vyndáme z trouby a maso, zeleninu a výpek přendáme do hrnce.

Do pekáče přilijeme trochu vody a vařečkou pečlivě očistíme pekáč od výpeku a připečených částí a vlijeme do hrnce.

Do hrnce přidáme oloupené stroužky česneku a cibuli, kterou oloupneme pouze z vrchní slupky a spodní zlatou slupku ponecháme. Pečlivě ji pod vodou očistíme od případných nečistot a přidáme do hrnce.

Dolijeme vodou, aby bylo vše v hrnci ponořené.

Opeříme, osolíme a dáme vařit na malý plamen. Necháme táhnout 2-3 hodiny. Polévka mezitím zezlátne.

Poté sejmeme hrnec z plamene. Polévku přecedíme přes jemný cedník(nejlépe ještě vystlaný plátnem, aby byl vývar nejčistější).

Zeleninu nakrájíme a vložíme zpět do polévky.

Obereme maso ze skeletů a z křídel.

Toto maso nakrájíme nadrobno a část vložíme zpět do polévky a část si necháme na knedlíčky.

Polévku dáme zpět na plamen a přidáme nadrobno nakrájenou petrželovou nať.

Příprava knedlíčků:

Nadrobno nakrájené kuřecí maso vložíme do mísy. Rozklepneme vejce, utřeme 1 stroužek česneku se solí a vložíme do mísy, přidáme lžici hladké mouky, strouhanku, opeříme a vypracujeme těsto jako o konzistenci těsta na knedlíky. Jestliže bude těsto příliš řídké, přidáme strouhanku.

Z těsta uděláme malé cca 1 cm velké knedlíčky, které vhodíme do vroucí polévky, aby se uvařili.