

Slepičí polévka s jätrovými knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 8

- Slepice 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Petržel 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Nové koření 6 ks
- Pepř 8 ks
- Celer 0.5 ks
- Máslo - na knedlíčky 1 lžíce
- Kuřecí játra - na knedlíčky 100 g
- Vejce - na knedlíčky 1 ks
- Bílek - na knedlíčky 2 stroužek
- Strouhanka - na knedlíčky 1 hrnek
- Sůl - na knedlíčky 1 špetka
- Pepř - na knedlíčky 1 špetka
- Majoránka - na knedlíčky 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěnou slepici rozpůlíme, vložíme do 1 1/2 l vody a vaříme do poloměkka. Pak přidáme očištěnou zeleninu nakrájenou na kolečka, na polovinu překrojenou cibuli a vaříme dále až je slepice měkká. Podle potřeby dolijeme vodou. Pak slepici vyjmeme z vývaru, maso vykostíme, nakrájíme na kousky a odložíme stranou.

Játrové knedlíčky: Játra naškrábeme nožem nebo umeleme, přidáme do nich vejce, máslo a hmotu rozetřeme. Pak přidáme koření, sůl, prolisovaný česnek a z bílku ušlehaný sníh. Směs promícháme a přidáme tolik strouhanky, aby se z ní daly dělat knedlíčky. Zakulatíme je v ruce, zavaříme do slepičího vývaru a uvaříme. Pak rozdělíme nakrájené maso na talíře a zalijeme polévkou s knedlíčky.