

# Slepičí polévka s nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: gabaler



## Suroviny

**Porce:** 4

- Slepice 0.5 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pepř černý celý 2 kulička
- Nové koření 2 ks
- Pažitka 2 lžička
- Sůl 2 lžička
- Voda 1.5 l

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Očištěnou slepici vložíme do studené vody, přidáme pepř, nové koření a na malém plameni přivedeme k varu. Zmírníme a vaříme pod pokličkou až slepice změkne.

Asi 20 minut před koncem varu přidáme pokrájenou kořenovou zeleninu a cibuli. Hotovou slepici vyjmeme a maso obereme, přidáme zpět do polévky.