

Polévka krkonošská cibulačka

Počet na 10 dětských porcí



Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
kuřecí prsní řízky	g	250
mrkev	g	100
celer	g	100
žampióny	g	80
cibule	g	150
česnek	g	30
brambory	g	600
vody	ml	2500
sůl, kmín	g	
petržel	g	

Technologický postup

Omyté maso zalijeme vodou, osolíme a vaříme skoro doměkka. Očistíme a omyjeme všechnu zeleninu. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, kořenovou zeleninu a nejmenší nasekanou cibuli. Na konec přidáme posekané žampiony a prolisovaný česnek. Maso nakrájíme a přidáme do polévky. Sypeme nasekanou zelenou petrželkou.