



Suroviny

200g kuřecích jater

200g celeru

150g sýru Verena

1/2 l masového vývaru

1 svazek čerstvých bylinek

1 cibule

4 plátky chleba

4 listy bazalky

20g másla

sůl

pepř

bílé víno

SELSKÁ POLÉVKA

Vývar s kuřecími játry, sýrem Verena a čerstvými bylinkami. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Játra nakrájíme na kostičky, celer na tenké nudličky. Nakrájíme cibuli, přidáme játra a svazek čerstvých bylinek a orestujeme, přilijeme bílé víno a necháme vypařit, pak přidáme 1/2 l masového vývaru a zároveň celer nakrájený na nudličky. Necháme vařit aspoň 1 hodinu. Servírujeme v misce se sýrem Verena a s chlebem. Polévku ozdobíme bazalkou.



PRVNÍ CHODY



POLÉVKA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST