



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO JINAK,
JE BUDÍNOVÁ KATEŘINA.**

**DOSTUPNÉ ZE ŠKOLSKÉHO PORTÁLU KARLOVARSKÉHO KRAJE
[WWW.KVKSKOLY.CZ](http://www.kvkskoly.cz), MATERIÁL VZNIKL V RÁMCI PROJEKTU GYMNÁZIA CHEB
S NÁZVEM ROZVOJ ŠKOLSKÉHO PORTÁLU KARLOVARSKÉHO KRAJE**

Druhy vývarů a jejich příprava určeno pro 1. ročník obor

65 – 51 – E/01

Stravovací a ubytovací služby - Kuchařské práce



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VÝVAR Z KUŘETE S MASEM A DOMÁCÍMI NUDLEMI

Kateřina Budínová

2012

1. CO BUDEME POTŘEBOVAT?

○ Nádobí



○ Suroviny

Na 10 porci potřebujeme 800g kuřete s kostmi, 30g soli, 0,2g nového koření, 0,2g celého pepře, 200g kořenové zeleniny, 50g cibule, 170g domácích nudlí, 20g petrželové natě, 15g polévkového koření

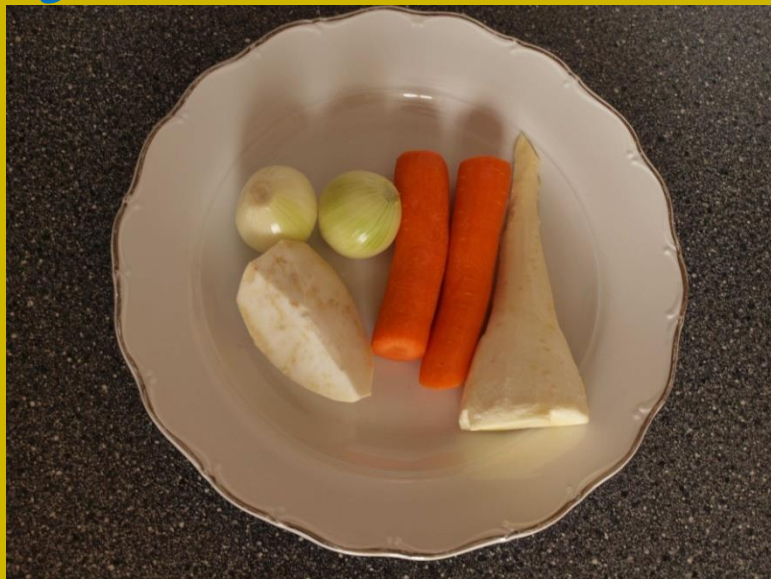


2. PŘÍPRAVA VÝVARU

Kuřecí maso s kostmi omyjeme, vložíme do hrnce. Zalijeme studenou vodou. Přivedeme k varu, omezíme příkon tepla, přidáme nové koření a celý pepř, mírně osolíme a vaříme zvolna do poloměkka.



3. PŘÍPRAVA ZELENINY DO POLÉVKY



Zeleninu očistíme a přidáme do vývaru. Vše pozvolna vaříme doměkka. Potom vývar přecedíme přes jemné síto. Zeleninu a maso necháme vychladnout.



4. DOHOTOVENÍ POLÉVKY



Vychladlé maso a zeleninu nakrájíme nadrobno. Vývar dochutíme polévkovým kořením a převaříme.



5. PETRŽELKA A DOMÁCÍ NUDDLE



Lístky zelené petrželky otrháme a nadrobno nakrájíme.
Polévkové nudle uvaříme, důkladně propláchneme a scedíme.



6. DOHOTOVENÍ POLÉVKY



Do hotového vývaru vložíme nakrájené maso, zeleninu, necháme přejít varem. Nakonec vložíme uvařené domácí nudle a petrželku.



7. PODÁVÁNÍ POLÉVKY



Polévku můžeme podávat jen s masem a nudlemi, nebo přidáme nakrájenou uvařenou zeleninu.



Použitá literatura

- Runštuk J. a kolektiv. Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové: Radek Runštuk – Rplus, 2007,
5. vydání, ISBN 978 – 80 – 902492 – 7 – 1
- Fotografie: Kateřina Budínová

