Vaříme a pečeme
s Nikalem

NIKAL
Dobrou chuť!

Ingredience

- **NIKAL Kuřecí polévka**
- 200 g kuřecích prsou
- 75 g mrkve
- 75 g celeru
- 75 g mraženého hrášku
- 50 g polévkových nudlí

Příprava:
NIKAL Kuřecí polévka
• 1 polévkovou lžíci (cca 20 g) rozmíchejte v 1 litru horké vody, dobře promíchejte a čirá kuřecí polévka je připravena.

• Na jeden talíř použijte 1 čajovou lžičku (cca 5 g) prášku NIKAL Kuřecí polévky – Čirá polévka & univerzální koření.

Všechny produkty **NIKAL** si můžete pohodlně objednat z tepla Vašeho domova přes internet nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon	800 16 66 16
Fax	515 291 055
Online	www.nikal.cz
E-Mail	nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Vydatná kuřecí polévka

Recept pro 2 osoby

Příprava trvá cca 20 minut.

Příprava:

500 ml vody přivedeme k varu a vmícháme **NIKAL Kuřecí polévku.** Kuřecí prsa opláchneme, osušíme a vložíme do polévky. Na mírném ohni vaříme pod pokličkou přibližně 12 minut – polévka by neměla bublat.

Mezitím oloupeme mrkev a celer. Mrkev nakrájíme na kolečka nebo vykrájíme do tvaru květin (viz tip níže). Celer nakrájíme na přibližně 1 cm velké kostičky.

Maso vyjmeme a odložíme stranou. Do polévky přidáme mrkev a celer, polévku opět přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni přibližně 6 minut. Přidáme hrášek a vaříme další 4 minuty. Podle návodu uvaříme nudle přímo v polévce.
Kuřecí maso natrháme nebo nakrájíme na menší kousky, vložíme zpět do polévky a krátce prohřejeme.

Tip: Pokud máte polévku jako předkrm, tak můžete použít poloviční množství surovin. Pro krémovější polévku přidejte 50 ml smetany.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 0,95 g tuk • 13,5 g sacharidy • 15,5 g bílkoviny • Energetická hodnota 130 kcal