

Kuřecí vývar s fazolemi

Chicken bean broth



4–6 porcí



1 hodina

INGREDIENCE

- 2 kuřecí stehna
- 2 velké mrkve
- 1 větší cibule
- 200g mraženého listového špenátu
- 1 plechovka bílých fazolí (omytá a scezená)
- sůl dle chuti

KUCHYŇSKÉ POTŘEBY

- Nůž
- Prkýnko
- Papiňák



POSTUP

Do papiňákového hrnce vložte 2 větší omytá kuřecí stehna, cibuli, špenát a mrkev nakrájenou na větší kousky. Zalijte 600–800 ml vody a přiveďte k varu. Poté stáhněte plamen a nechte vařit na mírném ohni přibližně 1 hodinu.

Do hotového vývaru nakonec přidejte bílé fazole a krátce je povařte. Kuřecí stehna můžete obrátit a přidat zpět do vývaru, nebo si vychutnat jen čistý vývar se zeleninou.

