



Maggi

Kurací vývar

Ingrediencie

- 2 kocky MAGGI slepačí bujón
- 250 g kuracie stehná
- 1 stredná mrkva
- 20 g čerstvý petržlen
- 20 g surový zeler
- 1.5 lyžičky soľ
- 1.25 lyžičky Korenie, korenie, čierne

Postup

1. Kuracie stehno varte 40 minút v 1,5 litri vody.
2. Očistite zeleninu a pridajte ju do vývaru.
3. Pridajte aj kocky bujónu a všetko varte 15 minút.
4. Dochuťte soľou a mletým korením.
5. Stehno vyberte, odstráňte kožu a rozdeľte ich na kúsky.
6. Vývar podávajte s kúskami mäsa, cestovinou, posypaný petržlenovou vňaťou.

sacharidy	1.87 g
energie	104.62 kcal
tuky	6.41 g
proteín	8.59 g

🕒 80

⊕ 6 porcií