Kuřecí vývar s domácími nudličkami

Časová náročnost: 60 minut

Polévka

400 g	kuře nebo kuřecí kosti
1 a 1/2 litru	voda
1 ks	mrkev
1 ks	petržel
1/2 ks	celer
1 ks	cibule
4 kulička	nové koření
6 kulička	pepř
2 ks	bobkový list
	sůl
	mletý pepř
	zelená petrželka



Nudličky

4 lžíce	hrubá mouka
1 ks	vejce

Postup přípravy

Omyté kuře nebo kosti vložíme do vlažné osolené vody a chvíli povaříme. Poté přidáme očištěnou zeleninu (celou mrkev, petržel, celer i cibuli), nové koření, celý pepř a bobkové listy. Společně vše vaříme doměkka. Mezitím si přichytáme nudličky: Nasypeme mouku na vál, doprostřed uděláme důlek a do něj rozklepneme vejce. Nejprve vidličkou a potom prsty zpracujeme pevné nelepivé těsto. Těsto rozdělíme na třetiny a rozválíme ho na velmi tenké, až průsvitné pláty. Rozložíme je na čisté utěrky a necháme alespoň půl hodiny proschnout. Suché pláty nakrájíme na proužky široké 4 až 5 cm a naskládáme je na sebe. Pláty nakrájíme na co nejtenčí nudličky – neměly by mít víc než dva milimetry. Stranou si dáme ty, které použijeme do polévky a zbytek nudliček necháme dokonale proschnout a uschováme je do vzduchotěsného boxu na příště. Poté, co je maso měkké, vyjmeme ho spolu se zeleninou a kořením z vody. Maso a zeleninu nakrájíme na menší kousky, vývar dochutíme solí a pepřem. Znovu přivedeme k varu, přidáme velkou hrst nudlí a pět minut vaříme. Na vypnuté plotýnce necháme “dojít”. Hotový vývar naléváme do misek a ozdobíme zelenou

petrželkou. Ihned podáváme