

Hlavní stránka [Belgie](#)

Belgické Waterzoi z kuřete

Suroviny: 3/4 l čirého drůbežího vývaru, celé kuře nebo lépe čtyři stehna, 1/4 bílého vína, 2 mrkve, 2 řapíky celeru, 3 snítky rovné petrželky, 500 g cukrového zeleného hrášku, celý pepř, nové koření, bobkový list, sůl.

Postup: Do drůbežího vývaru vložíme očištěné a rozčtvrcené kuře, koření a sůl. Pomalu přivedeme k varu a vaříme na mírném plameni půl druhé hodiny. Po hodině vaření přidáme na kolečka pokrájenou mrkev, celer a také bílé víno. Těsně před koncem přidáme hrášek a necháme ještě provařit asi 3 minuty. Servírujeme sypané sekanou petrželkou.

Waterzoi je skvělé nejen z kuřete, ale třeba také z králíka, z bažanta a nebo i z bílé ryby, jenom je třeba podle použitého masa upravit délku varu. Uvedené suroviny jsou pro 4 porce.¹⁾

Zobrazeno: 26 x

¹⁾

<http://www.novyvek.cz/?sekce=maminka&pg=clanek&id=203>

From:

<https://cesty.in/> - Cestovatelské stránky

Permanent link:

https://cesty.in/belgicke_waterzoi_z_kurete

Last update: **2024/05/30 18:50**

