Polévka kuřecí gruzínská s estragonem

Ingredience

- 300 g kuřecích prsou nebo krůtích
- 2 středně velké cibule
- 3 středně velké brambory
- česnek — 2 stroužek
- 1 konzerva loupaných rajčat
- 10 snítek estragonu
- 10 snítek koriandru
- Sůl, pepř
- 600 ml kuřecího vývaru
- olej olivový

Postup

Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a osmažíme na oleji. Přidáme nakrájená kuřecí prsa, brambory nakrájené na kostičky a smažíme cca 15 minut. Přidáme rajčata, sůl, pepř a zalijeme vývarem. Vaříme cca 15 minut. Nakonec přidáme bylinky, česnek a povaříme dalších 5 minut.

Zdroj: cilka.eu