

# Vývar s celestýnskými nudlemi z Prodietix bylinkové omelety



1. 10. 2023

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Užijte si teplý, nutričně vyvážený kuřecí vývar s celestýnskými nudlemi z Prodietix bylinkové omelety. Je to ideální volba pro chladné podzimní večery, kdy potřebujete něco na zahřátí a doplnění energie.

## Co potřebujete:

- 1 balení [Prodietix omeletu](#)
- 1 slepičí vejce
- kostní vývar
- 50g květáku
- 50g celeru
- 50g brokolice
- snítka čerstvé petržele
- 1 lžice řepkového oleje
- pepř
- sůl

## Jak na to:

**1.** Do hrnce nalijeme optimální množství osolené vody vzhledem k tomu, kolik máme kostí. Vaříme dle svého uvážení, ale nejlépe alespoň 2 hodiny na středním plamenu.

**2.** Po uvaření vývar slejeme přes cedník a přidáme do scezeného vývaru očištěnou a nadrobno nakrájenou

zeleninu, kterou ještě krátce povaříme.

**3.** V mezičase si připravíme omeletu.

**4.** Rozehřejeme plotýnku na střední oheň a na pánev nalijeme olej.

**5.** Omeletu připravíme dle návodu s tím, že do šejkru přidáme i jedno celé vejce a řádně promícháme.

**6.** Směs vylejeme na pánev a po chvilce otočíme.

**7.** Hotovou omeletu položíme na prkénko a nakrájíme na širší nudle.

**8.** Vývar nalijeme do hlubokého talíře a poté vložíme nudle, které následně zasypeme čerstvou petrželkou.

**9.** Dochutíme pepřem a podáváme teplé.

Hotový vývar rozdělte po cca 3 dcl. To vystačí na jednu porci. Pokud vám zbyde čistý vývar, neváhejte ho využít pro přípravu kterékoliv Prodietix polévky. Tímto způsobem můžete získat ještě více z vašeho kuřecího vývaru. Dobrou chuť