

Krémová kuřecí polévka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

253 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-kureci-polevka>

Příprava

Kuře na vývar dáme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme dva stroužky česneku a uvaříme doměkka. Vývar přecedíme a maso dáme stranou. Cibuli, brambory, mrkev a celer očistíme, oloupeme a vše nakrájíme nadrobno. Rozehřejeme si máslo a připravenou zeleninu krátce osmahneme, jen tak, aby zavoněla, zalijeme ji vývarem, osolíme, opeříme a vaříme doměkka. Když je zelenina měkká, vše rozmixujeme ponorným mixérem, dochutíme smetanou a kari kořením. Obrané maso s kuřete nakrájíme na kousky a přidáme do polévky.

Tip k receptu

Podáváme s osmaženou houskou.

Ingredience

- 1 kuře na polévku
- 2 stroužky česneku
- 1 velká cibule
- 2 brambory
- 2 mrkve
- kousek bulvového celeru
- 2 lžíce másla
- 2-3 lžičky soli
- 1-2 lžičky pepře
- 1-2 lžičky kari koření
- 150 ml sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka

