

Krémová polévka ze zázvorem a šafránovými knedlíčky II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- kuřecí skelet 1 ks
- Máslo 40 g
- Zázvor 100 g
- Šalotky 80 g
- Hladká mouka 70 g
- Smetana 12% 250 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- **Knedlíčky**
- Mleté kuřecí maso 150 g
- Smetana 80 ml
- Šafrán 1 špetka
- Jemně nasekaná petrželka 1 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Bílá strouhanka 20 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- **Zelenina Julien**
- Mrkev 100 g
- Celer 100 g
- Pórek 100 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí skelet opláchněte, vložte do 3 l studené vody, přiveďte k varu a pomalu vařte v odkrytém hrnci asi 2 hodiny. Mezitím si připravte knedlíčky: všechny přísady smíchejte a ve vlhkých dlaních uválejte malé knedlíčky. Na julien nakrájejte všechnu zeleninu na co nejtenčí nudličky. Po dvou hodinách vaření scedte vývar. Na másle orestujte nastrohaný zázvor a jemně nakrájenou šalotkou a hladkou moukou, zalijte vývarem, přidejte smetanu a nechte provařit. V té chvíli vložte do polévky knedlíčky a zeleninu, povařte ještě dvě minuty a nakonec polévku dochuťte solí a pepřem.