

Kuřecí krém s mandlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 80 g
- Malý pórek, omytý a najemno nakrájený 1 ks
- Kousek zázvoru, nastrouhaný 1 ks
- Loupané mandle, velmi jemně umleté 100 g
- Karotka, nakrájená na jemné plátky 1 ks
- Řapíky celeru, oloupané a nakrájené 2 ks
- Mražený hrášek 100 g
- Kuřecí prsa bez kostí a kůže, nakrájené na kostky 150 g
- Sůl 1 lžička
- Čerstvě mletý pepř 1.2 lžička
- Na špičku nože muškátový oříšek 1 ks
- Kuřecí vývar 1000 ml
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mandlové lupínky, opražené 4 lžíce
- Petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V pánvi nebo woku rozpustíte máslo, přidejte pórek a zázvor a osmahněte. Ztlumte plamen, přidejte mleté mandle, mrkev, celer, hrášek, kuře, sůl, pepř a muškátový oříšek a na velmi mírném ohni

opékejte za stálého míchání, dokud kuře není propečené.

2 Sejměte z ohně, nechte chvíli zchladnout a směs přesuňte do mixéru. Mixujte asi 2 minuty a postupně přilévejte vývar nebo vodu a umixujte úplně dohladka. Krém přelijte do vypláchnuté (čisté) pánve nebo hrnce a za občasného míchání přiveďte k varu. Snižte teplotu a postupně vmíchejte smetanu. Vařte 2 minuty a stáhněte z ohně. Podávejte s opraženými mandlemi a snítkou natě petržele nebo celeru.