

Krémová květáková s kuřetem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Kuřecí prsa, nakrájená na kousky 2 ks
- Cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Květák, nakrájený na kousky 750 g
- Kuřecí vývar 1 l
- Mléko 250 ml
- Nasekaný čerstvý estragon 3 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na velkém plameni rozežhřejte v hrnci polovinu oleje, přihodte kuřecí maso a za stálého míchání opékejte asi čtyři minuty, až bude kuře opečené. Vyjměte a dejte stranou. Vlijte zbývající olej, vsypte cibuli a smažte, dokud nezesklovatí. Přidejte květák, vývar a mléko, zakryjte a vařte deset až dvanáct minut, aby byl květák měkký. Ponorným mixérem rozmixujte polévku dohladka, vraťte do hrnce, přidejte estragon, sůl, pepř a kuřecí maso. Prohřejte a podávejte.