

Krémová kuřecí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 40 g
- Malá cibule, pokrájená a oepčená 1 ks
- Máslo 40 g
- Velká mrkev 1 ks
- Brambor, nakrájené na kusy 300 g
- Pórek, očištěný a nakrájený na tenká kolečka 1 ks
- Čerstvé listy tymiánu 1 lžíce
- Hladká mouka 50 g
- Horký kuřecí vývar 1.3 l
- Vařené kuřecí maso 220 g
- Čerstvě strouhaný muškátový oříšek 1.4 lžička
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Chléb k podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

K cibuli vmíchejte mrkev a brambory. Po 4 minutách vsypte pórek a tymián, pokračujte 3 minuty. Zbývající máslo zpěňte, vsypte mouku a míchejte 3–4 minuty. Pak po 150ml dávkách vešlehávejte vývar. Vlijte k zelenině a 8–10 minut povařte.

Vmíchejte kuře a muškátový oříšek, sůl a pepř. Prohřejte. Jezte horké s pepřem, lístky tymiánu a chlebem.