

Krémová polévka z nutrie

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- maso z nutrie 200 g
- kosti z nutrie 100 g
- žloutky 2 ks
- vody 1.5 dl
- muškátový květ 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z předního masa i kostí nutrie uvaříme vývar bez jakéhokoliv koření
2. Procedíme jej, maso umeleme a do polévky rozmixujeme
3. Osolíme, ochutíme květem a těsně před podáváním zjemníme syrovými žloutky