

Kuřecí polévka s hráškem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 200 g
- mražený hrášek 200 g
- margarín 30 g
- pórek 50 g
- smetana 100 ml
- Knorr Hotová jíška 1 lžíce
- mrkev 60 g
- Knorr Bujón kuřec 2 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky. V hrnci na polévku rozpustíme margarín a maso do něj vložíme. Ochutíme solí nebo Knorr Aromat a pomalu opékáme 5 – 6 minut.

Mezitím si nakrájíme mrkev a pórek na kolečka a vložíme vše k masu. Pokračujeme v pomalém opékání další 2 minuty. Potom přidáme 2 kostky Kuřecího bujónu Knorr a zalijeme 1 litrem studené vody. Přivedeme k varu a vaříme při mírné teplotě 10 minut.

Přidáme hrášek a necháme společně povařit ještě 5 minut. Přilijeme smetanu nebo Ramu Cremefine na vaření a dle potřeby dochutíme solí a pepřem.

Pokud si přejeme mít polévku hustší, přidáme 1 polévkovou lžici Hotové světlé jíšky Knorr a necháme ještě 2 minuty povařit. Polévku můžeme ozdobit čerstvými petrželovými lístky.

Tip: Věděli jste, že přidáním jíšky do polévek ji obohatíte? Polévka zhoustne a zůstane tak déle ve Vašich chuťových pohárcích, a proto máte pocit, že polévka je bohatší.