

Houbová polévka s kuřecím masem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sušené hříby 100 g
- petržel 1 ks
- nové koření 3 kulička
- kuře 0.5 ks
- Knorr Polévka Žampionová 1 balení
- brambory 3 ks
- cibule 1 ks
- 22% smetana 100 ml
- celer 0.5 ks
- česnek 1 stroužek
- mrkev 1 ks
- bobkový list 1 ks
- majoránka 1 lžička
- pórek 0.5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vložte do hrnce umyté kuře a vše zalijte dvěma litry studené vody. Až projde vývar varem - seberte a odstraňte vzniklou pěnu. Přidejte koření a česnek a nechte pomalu táhnout mírným varem. Namočte houby v teplé vodě, po 20 minutách je nakrájejte na tenké plátky a přidejte do vývaru.

Očistěte a umyjte zeleninu. Brambory nakrájejte na kostky, ostatní zeleninu nastrouhejte nebo nakrájejte na tenké plátky a přidejte do polévky. Vše nechte vařit na mírném ohni asi 60 minut. Do hotového vývaru přidejte Knorr Polévka Žampionová, připravenou podle pokynů uvedených na obalu. Zlepší chuť, aroma a také konzistenci vaší polévky. Před servírováním vše zahusťte smetanou nebo rostlinným krémem a přidejte trochu majoránky.