

Krémová polévka z lišek s křepelkami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- černý pepř 4 kulička
- bobkový list 2 ks
- Knorr Krémová polévka s liškami 1 balení
- petržel 1 ks
- křepelka 5 ks
- česnek 2 stroužek
- hustá smetana 100 ml
- cibule 1 ks
- nové koření 2 kulička
- tymián 1 špetka
- celer 0.5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájejte umytou a očištěnou zeleninu na kostky. Smažte v hrnci na trošce olivového oleje tak, aby nezčervenala.

Zalijte cca jedním litrem studené vody. Umyjte křepelky, přidejte k zelenině a vše přiveďte do varu. Odeberte vzniklou pěnu. Přidejte koření a vařte do okamžiku, až bude maso zcela měkké.

Vytáhněte uvařené křepelky z vývaru a odložte k vychladnutí.

Do vzniklého vývaru přidejte jednu nebo dvě polévky Knorr Krémová polévka S liškami (v závislosti na množství bujónu), vše dochuťte smetanou.

Vykostěte maso z křepelky, usmažte je na pánvi a servírujte v polévce. Rada: Křepelky je možné úspěšně nahradit malým kuřetem.