

Kuřecí krém smetanový

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vařené kuřecí maso 100 g
- Kuřecí vývar 0.8 l
- Chilli paprička 1 ks
- Bazalka 1 snítka
- Oregáno 1 snítka
- Koriandr 1 snítka
- Šlehačka 1 kelímek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Máslo 100 g
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a mouky osmažíme dorůžova jíšku, zalijeme vývarem a důkladně prošleháme. Pak přidáme smetanu, rozmícháme, vsypeme malé kousky kuřecího masa a krém ochutíme citronovou šťávou, nasekanými čerstvými bylinkami a chilli papričkou, solí a pepřem.