

Kuřecí krém s mrkvovými nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí čtvrtky 500 g
- Mrkev, oloupané 5 ks
- Petržel, oloupaná 2 ks
- Kousek celeru, oloupaný 1 ks
- Cibule, oloupaná 1.2 ks
- Kuličky černého pepře 8 ks
- Kuličky nového koření 4 ks
- Máslo a hladká mouka na jíšku + máslo na smažení 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Parmazán na posypání 1 hrst
- Bageta k podávání 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso, 3 přepůlené mrkve, obě petržele, celer a cibuli zalijte v hrnci asi 2 litry vody. Přidejte pepř a nové koření a vařte zhruba 40 minut.
2. Poté vývar scedte (uschovejte), obrané maso, mrkev, petržel a celer pokrájejte, cibuli a koření

vyhodte.

3. Ze 3 lžic másla a 2 lžic mouky udělejte světlou jíšku, zalijte ji vývarem a metličkou míchejte, aby nevznikly hrudky. Do polévky vraťte maso a zeleninu a ponorným mixérem vše rozmixujte. Vlijte smetanu, prohřejte a dochuťte solí, muškátovým oříškem a pepřem.

4. Udělejte mrkvové nudle. Zbylé mrkve oloupejte, nakrájejte na tenké nudličky a krátce je opečte na másle. Polévku podávejte posypanou nudlemi a sýrem, spolu s opečenou bagetou.