

Kuřecí krém s karí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 250 g
- Kosti 0.5 kg
- Voda 1.5 l
- Kořenová zelenina 80 g
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 70 g
- Mléko 1 dl
- Smetana 1 dl
- Žloutek 1 ks
- Koření karí 2 špetka
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté kosti zalijeme studenou vodou, povaříme 1-2 hodiny, pak přidáme kuře, kořenovou zeleninu, sůl a vaříme dále, až je maso měkké. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zaprášíme ji kořením karí, zředíme vývarem z kostí a kuřete, dobře rozmícháme a povaříme půl hodiny za častého míchání. Polévku přecedíme, přidáme vykostěné a jemně umleté (nebo nakrájené) maso z kuřete, mléko, smetanu a přivedeme k varu. Sejmeme z plotýnky, zjemníme žloutkem rozmíchaným ve lžíci mléka a podáváme. Polévku můžeme připravit také z kuřecích drůbků.