

Francouzská kuřecí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- kuře 0.5 ks
- mrkev 1 ks
- pórek 0.5 ks
- libeček 1 snítka
- sterilovaná nebo mražená kukuřice 4 lžíce
- máslo 150 g
- hladká mouka 150 g
- smetana 100 ml
- rohlík 1 ks
- tvrdý sýr 50 g
- sůl 1 špetka
- pepř celý 3 kulička
- nové koření 2 kulička
- muškátový květ 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře opláchneme a vložíme do hrnce. Mrkev a pórek očistíme, nakrájíme na menší kousky a přidáme ke kuřeti. Vše zalijeme studenou vodou, osolíme a přidáme celý pepř a několik kuliček nového koření.

Přivedeme k varu a vaříme alespoň jednu hodinu. Pak uvařené kuře vyndáme a vývar procedíme. Maso obereme od kostí a nakrájíme na menší kousky. Kukuřici propláchneme vodou.

Z másla a hladké mouky připravíme jíšku, kterou zahustíme kuřecí vývar, přilijeme smetanu a provaříme. Pak do polévky vložíme zpět kuřecí maso, mrkev a kukuřici a ještě krátce povaříme. Sýr nastrouháme najemno. Z rohlíku nakrájíme kolečka, posypeme je sýrem a zapečeme pod grilem. Polévku dochutíme muškátovým květem a nasekaným libečkem. Servírujeme přímo na talíři se sýrovými krutony.

Poznámka:

1 porce asi 2789 kJ/666 kcal