



Kuřecí krémová polévka

Ingredience

kuřecí stehna: **2 ks**
kuřecí vývar: **700 ml**
mrkev: **1 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
pórek: **10 cm**
petrželka: **2 PL**
suché bílé víno: **100 ml**
smetana ke šlehání: **100 ml**
čerstvý tymián: **1 PL**
bobkový list: **2 ks**
nové koření: **3 ks**
celý pepř: **6 ks**
sůl
mletý pepř
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Omytá a osušená kuřecí stehna osolíme, opepříme a zprudka orestujeme ze všech stran na rozehřátém oleji. Přidáme bílé víno a necháme odpařit alkohol....

Omytá a osušená kuřecí stehna osolíme, opepříme a zprudka orestujeme ze všech stran na rozehřátém oleji. Přidáme bílé víno a necháme odpařit alkohol. Dále přilijeme horký vývar, vložíme nahrubo nakrájenou cibuli a česnek, na kolečka nakrájený pórek, veškeré koření, tymián, osolíme a vaříme při mírnější teplotě **asi 1 hodinu**. Smetanu necháme "ohřát" v pokojové teplotě.

Z polévky vyjmeme koření a kuřecí stehna. Maso obereme, přibližně polovinu vrátíme do polévky a vše **rozmixujeme tyčovým mixérem**. Vratíme kousky kuřecího masa, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a **povaříme 5 minut**. Nakonec polévku zjemníme smetanou a už jen krátce prohřejeme.

Kuřecí krémová polévka se nakonec doplní nadrobno nasekanou petrželkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí