

Kuřecí krém se zeleninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí maso zalijeme vodou, osolíme, uvedeme do varu, přidáme nakrájenou cibuli. Uvaříme doměkka a vývar slijeme. Maso nakrájíme na menší kousky. Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky, zalijeme trochou vývaru a podusíme. Z másla a prosáté mouky připravíme zasmažku. Za neustálého míchání ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a vaříme aspoň půl hodiny. Poté dochutíme muškátovým květem a polévkovým kořením, znovu provaříme a scedíme přes hustý cedník. Procezenou polévku zjemníme mlékem, krátce převaříme, přidáme podušenou kořenovou zeleninu, sterilované fazolky a hrášek, pokrájené kuřecí maso a dosolíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Mrkev** - 50 g
- **Petržel** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kuřecí maso** - 270 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 40 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 530 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 30 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 0.4 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 120 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

