Krémová zeleninová polévka s kuřecím masem a slaninou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Mrkev, kořen petržele a kořen celeru očistíme oškrábeme popř. oloupeme a nakrájíme na plátky a pak na kousky akorát na sousto. Pórek očistíme po délce rozpůlíme a nakrájíme na půlkolečka. Zelenou petrželku nasekáme nahrubo. Kuřecí maso nakrájíme na kostky asi 1 cm velké. Zeleninu postupně odděleně vložíme do hrnce s vroucí vodou , krátce povaříme, vyndáme a opláchneme studenou vodou a necháme okapat. Do hrnce dáme mléko a zahřejeme, přidáme jíšku, bujón a přivedeme k varu. Na pánev dáme olej rozehřejeme a smažíme kuřecí kousky se slaninou asi 4 minuty. Okořeníme a osolíme. Zeleninu dáme do polévky a zahřejeme. Polévku servírujeme na talíře, přidáme maso se slaninou a ozdobíme smetanou a sekanou petrželkou.

Ingredience

- **Mrkev** - 40 g
- **Pórek** - 50 g
- **Petržel** - 20 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 250 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 80 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 20 g
- **Koření na kuře 25 g** - 4 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 20 g
- **0,3% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 1200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE