Krémová kuřecí polévka

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

3/4 kg	kuřecí maso na polévku (např. skelet, křídla apod.)
1 ks	cibule
2 ks	mrkev
1 ks	petržel
1 ks	brambor
4 stroužek	česnek
	sůl
6 kulička	nové koření
8 kulička	pepř celý
3 kulička	jalovec
2 ks	bobkový list
2 l	voda
200 ml	smetana
	kousek másla
	nastrouhaný muškátový oříšek
	zelená petrželka na ozdobu

Postup přípravy

Kuřecí kousky omyjeme a spolu s očištěnou a nahrubo pokrájenou zeleninou, solí a kořením (nejlépe v plátěném sáčku) vložíme do tlakového hrnce. Zalijeme vodou a uvaříme doměkka (na cca 1/2 hodiny). Poté z polévky vyndáme kuřecí kousky s kořením a rovněž i část zeleniny (například mrkev) si dáme stranou. Zbylou zeleninu rozmixujeme ve vývaru do hladkého krému. Z kostí obereme kuřecí maso a spolu s nerozmixovanou zeleninou ho vrátíme zpátky do polévky. Zjemníme smetanou a malým kouskem másla, přidáme trošku nastrouhaného muškátového oříšku, podle chuti ještě dosolíme a na ozdobu můžeme přidat kousek čerstvé zelené petrželky. Podáváme s pečivem.