# 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.