

Krémová zeleninová polievka s kuracím mäsom a slaninou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mrkvu, koreň petržlenu a koreň zeleru očistíme, oškrabeme, popr. olúpeme, a nakrájame na plátky a potom na kúsky akurát na hlt. Pór očistíme, po dĺžke rozpolíme a nakrájame na polkolieska. Zelený petržlen nasekáme nahrubo. Kuracie mäso nakrájame na kocky asi 1 cm veľké. Zeleninu postupne oddelene vložíme do hrnca s vriacou vodou, krátko povaríme, vyberieme a opláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Do hrnca dáme mlieko a zahrejeme, pridáme zápražku, bujón a privedieme do varu. Na panvicu dáme olej, rozohrejeme ho a smažíme kuracie kúsky so slaninou asi 4 minúty. Okoreníme a osolíme. Zeleninu dáme do polievky a zahrejeme. Polievku nakladáme na tanieri, pridáme mäso so slaninou a ozdobíme smotanou a sekanou petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1200 g
- **Váhalova slanina** - 80 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 20 g
- **Mrkva** - 40 g
- **Pór** - 50 g
- **Petržlen** - 20 g
- **Zeler** - 150 g
- **Kuracie mäso** - 250 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Korenie na kurča** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

