

Chřestový krém s drůbežími knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Smetana 2 lžíce
- Bílý chřest 500 g
- Brambora 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo 3 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Kuřecí vývar 1 l
- Vejce 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Strouhanka z housky 3 lžíce
- Šunka 70 g
- Kuřecí maso 250 g
- Solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme směs na knedlíčky. Kuřecí prsa očistíme, nakrájíme na kostičky a spolu se

šunkou a 2 lžícemi vody umeleme dohladka. Pak k masu přidáme vejce, sůl, pepř, muškátový oříšek, nasekanou petrželku, solamyl a strouhanku. Masovou směs řádně prohněteme a necháme asi 20 minut v chladu rozležet.

Chřest zbavíme dřevnatých částí, stonky oloupeme a nakrájíme na 2 - 3 cm dlouhé kousky. Křehké špičky odložíme stranou. Bramboru oloupeme, nakrájíme na kostičky a spolu s kousky chřestu osmahneme na másle. Pak vše osolíme, opeříme, zalijeme vývarem a zvolna vaříme asi 20 minut.

Mezitím z masové směsi mokřýma rukama tvoříme knedlíčky, které zvolna opečeme na oleji a necháme na sítku okapat.

Měkký chřest s bramborou rozmixujeme dohladka, vložíme knedlíčky, špičky chřestu a vše povaříme asi 5 - 10 minut. Polévku podle potřeby dochutíme a zjemníme smetanou.

Chřestový krém s drůbežími knedlíčky podáváme s opečenými toasty.