



Ingredience

- NIKAL Pórková krémová polévka
- NIKAL Olej na smažení a fritování
- NIKAL Masové koření
- 2 mrkve
- 1 petržel (kořen)
- 200 g celeru (kořen)
- ½ pórků
- 250 g kuřecích prsíček
- 1 svazek zelené petrželky
- sůl
- 1,2 litru nízkotučného mléka
- 80 g slaniny, nakrájené na kostičky
- 2 lžíce smetany

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Krémová zeleninová polévka s kuřecím masem a slaninou



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 45 minut.

Příprava:

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 100g **NIKAL Pórkové krémové polévky** a přivedeme k varu.

Na pánev dáme **NIKAL Olej na smažení a fritování** rozehřejeme a smažíme kuřecí kousky se slaninou asi 4 minuty. Okořeníme **NIKAL Masovým kořením**.

Zeleninu dáme do polévky a zahřejeme. Polévku servírujeme na talíře, přidáme maso se slaninou a ozdobíme smetanou a sekanou petrželkou.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 9,7 g tuk • 19,7 g sacharidy • 35,0 g bílkoviny
6,3 g vlákniny • Energetická hodnota 303 kcal