

Drůbeží kaldoun s jemnou zeleninou a nokem bazalkové smetany/8 porcí/

Suroviny:

1x celé kuře/1200gr/

150gr cibule

300gr mrkev

300gr petržel

300gr řapíkatý celer

150gr zelený hrášek

150gr květák

100gr máslo

50gr olivový olej

200gr zakysaná smetana

50gr bazalkové pesto

70gr hladká mouka

150gr smetany na vaření

Koření: sůl, černý pepř, mletý muškátový květ, polévková lžičice nasekané čerstvé petržele

Výrobní postup:

Očištěné kuře uvaříme v osolené vodě s cibulí doměkka, vyjmeme, zbavíme kůže a vykostíme, nakrájíme na kostičky.

Vývar přecedíme a zbavíme tuku/naběračkou nebo plátěným ubrouskem/.

Z mouky, másla a olivového oleje připravíme světlou jížku, zalijeme vývarem, důkladně rozšleháme metlou, přivedeme k varu, 15.minut za stálého míchání vaříme.

Poté do polévky vložíme nakrájenou mrkev, řapíkatý celer, petržel a květák, krátce povaříme. Nakonec přidáme hrášek a zjemníme smetanou na vaření.

Dochutíme solí, muškátovým květem, drceným černým pepřem a čerstvě nasekanou petrželí.

Zakysanou smetanu smícháme s bazalkovým pestem.

Servírujeme: nejlépe v keramických miskách a navrch polévky vytvoříme lžící, nok bazalkové smetany.