

Polévka s krůtím masem

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

500 g krůtích prsou

0,5 svazku petrželky

150 g zakys. smetany

vejce

sůl

pepř

ml.papriku

3 kedlubny

500 g mrkve

svazek cibule

lžíci másla

1 l zeleninového vývaru

lžíci rajského protlaku

po svazku petrželky a pažitky

30 g mletých mandlí

3 lžíce oleje.

Postup

Drobně nakrájené maso prohněteme se smetanou, vejcem a petrželkou, solí, pepřem, paprikou a z hmoty vypichujeme noky, které vaříme 5 min. v osolené vodě. Mrkev a kedlubny nakrájíme na plátky, cibuli nadrobno, podusíme na másle, podlijeme vývarem, přidáme protlak, vaříme 5 min., osolíme, opepříme, přidáme noky. Petrželku a pažitku nasekáme, smícháme s mandlemi a olejem, osolíme, a podáváme k polévce.