

# Kuřecí kari polévka s hráškem

4 porce

## SUROVINY NA POLÉVKU

200 g uvařeného kuřecího masa  
2 lžice másla  
1 lžice hladké mouky  
1,5 lžice koření kari  
1l kuřecího vývaru  
200 ml smetany, min. 31%  
200 g konzervovaného hrášku  
sůl

## SUROVINY NA KRUTONY

2 starší rohlíky  
4 lžice másla

## POSTUP NA POLÉVKU

Kuřecí maso nakrájej na kostky o hraně 1,5 cm.

V kastrolu nech na středním ohni zpěnit máslo. Přisyp mouku a míchej 2 minuty. Přidej kari a míchej 1 minutu.

Přilij vývar, promíchej a vař na mírném ohni 10 minut. Přidej smetanu a nakrájené maso a vař další 3 minuty.

přidej hrášek a nech polévku přejít 1 minutu varem.

ǀle chuti osol a podávej s krutony.

## POSTUP NA KRUTONY

Troubu rozehej na 180 °C.

Rohlíky nakrájej na kostky o hraně 1cm, vlož je do pekáčku, přidej máslo a pekáček vlož do rozehtaté trouby na 12 minut, než krutony zezlátanou. Občas promíchej.

Ideálně použij maso obrané z kostí z kuřecích částí, ze kterých se vařil vývar.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)