

# Ředkvičková polévka III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule, oloupaná a nakrájená najemno 1 ks
- Mladé ředkvičkové lístky 1 hrnek
- Ředkvičky, omyté a osušené ze dvou svazků 2 svazek
- Středně moučné brambory, oloupané a nakrájené na kostky 3 ks
- Zeleninový vývar 800 ml
- Smetana ke šlehání 40% 200 ml
- Sůl 2 špetka
- Čerstvě drcený pepř 2 špetka
- Výhonky řeřichy na ozdobu 1 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1) V hrnci rozpustíte máslo, vsypte do něj cibuli, po chvíli přidejte jemně pokrájené ředkvičky a vše nechte na mírném ohni zesklivatět a změkhnout. Potom přihodte omyté a okapané ředkvičkové listy a míchejte do zavadnutí; trvá to asi 4 minuty. Přidejte brambory, zalijte je horkým vývarem a vařte asi 20 minut doměkka.

2) Hrncel odstavte a polévku rozmixujte. Přecedte přes jemné síto zpět do hrnce, vmíchejte smetanu, osolte, opepřete a prohřejte. Při podávání ozdobte jemně pokrájenými zbylými ředkvičkami

a kerblíkem nebo výhonky řeřichy.□□