

Chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- bílý chřest 250 g
- máslo 100 g
- menší cibule 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- voda 1.5 l
- mléko 200 ml
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pažitka 1 lžička
- opečený rohlík 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme máslo a zpěníme na něm nakrájenou cibuli. Přisypeme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku, zalijeme ji horkou vodou a vaříme. Chřest oloupeme a nakrájíme na 2 cm špalíčky a dáme uvařit do polévky. Po 7 minutách přidáme muškátový oříšek a mléko, osolíme a necháme prohřát. Před vypnutím bohatě posypeme pažitkou a na talíři do polévky přidáme opečený rohlík.

