

Krémová ředkvičková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 2 svazek
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vývar 750 ml
- Suché bílé víno 100 ml
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Muškátový květ 1 špetka
- Žloutek 1 ks
- Smetana ke šlehání 150 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemně nasekejte omyté lístky ze 2 svazků ředkviček a hladkolistou petrželku. V hrnci na 2 lžících másla asi tři minuty opékejte 1 cibuli, nadrobno. Přidejte sekané lístky a míchejte ještě minutu. Zalijte 750 ml vývaru, 100 ml suchého bílého vína, přidejte pepř, muškátový květ a zvolna vařte asi 10 minut. Rozšlehejte žloutek ve 150 ml smetany ke šlehání. Odstavte a vmíchejte smetanovou směs a nahrubo nastrouhané ředkvičky.