Chřestová polévka II.

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- bílý chřest 500 g
- smetana 200 ml
- olivový olej 1 lžíce
- šalotka 3 ks
- kuřecí vývar 1 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Chřest oloupeme, odřízneme zdřevnatělé konce i křehké špičky (konce vyhodíme, špičky dáme stranou), zbylé stonky jednou až dvakrát přeřízneme
2. V hrnci na rozehřátém oleji necháme zesklovatět oloupanou, na drobno nakrájenou šalotku, zalijeme horkým kuřecím vývarem, přivedeme k varu, vsypeme stonky nakrájeného chřestu a 8-10 minut povaříme
3. Odstavíme z tepla, rozmixujeme tyčkovým mixérem, dáme zpět na malý plamen, vlijeme smetanu a znovu polévku zahřejeme (nesmí však už projít varem)
4. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme křehké špičky chřestu, které můžeme i podélně rozpůlit
5. Polévku podáváme s plátky opečených baget.