

Klasická chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 25 g
- Šalotky, jemně nakrájené 2 ks
- Chřest, očištěný 700 g
- Čerstvý drůbeží vývar 850 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Kvalitní olivový olej na zakápnutí 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslo rozehejte v hrnci, přidejte cibulku i pokrájené stonky chřestu (špičky nechte stranou) a na mírném plameni pět minut smažte. Plamen ještě stáhněte a poduste chřest dalších pět minut. Přilijte vývar, uveďte do varu a pět minut zlehka povařte. Sejměte z ohně a nechte trochu vychladnout.

2. Polévku rozmixujte na hladký krém a vraťte ji do hrnce (nebo použijte tyčový mixér). Osolte a opepřete podle chuti a udržujte teplé. Špičky chřestu dvě minuty povařte ve vroucí osolené vodě, scedte a ozdobte jimi polévku v talířích. Zakápněte olejem a podávejte.