

Vichyssoise

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo na osmažení 3 lžíce
- Máslo na dokončení 1 lžíce
- Pórky, bílá a světle zelená část 3 ks
- Brambory, oloupané a nakrájené na kousky 3 ks
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Sůl na dochucení - dle chuti 3 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Opečená bageta k podávání 2 ks
- Máslo na osmažení 3 lžíce
- Máslo na dokončení 1 lžíce
- Pórky, bílá a světle zelená část 3 ks
- Brambory, oloupané a nakrájené na kousky 3 ks
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Sůl na dochucení - dle chuti 3 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Opečená bageta k podávání 2 ks
- Máslo na osmažení 3 lžíce
- Máslo na dokončení 1 lžíce
- Pórky, bílá a světle zelená část 3 ks
- Brambory, oloupané a nakrájené na kousky 3 ks
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Sůl na dochucení - dle chuti 3 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Opečená bageta k podávání 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pórky zbavte poškozených a vnějších listů, rozkrojte je podélně a dobře propláchněte – zvlášť v místech, kde se listy začínají oddělovat –, aby v nich nezůstal žádný písek. Pak je osušte a nakrájejte na půlkolečka.
2. Máslo rozehejte v hrnci a osmažte pórek – asi dvě tři minuty, ale jen tak, aby příliš nechytíl barvu. Přidejte brambory a rovněž krátce osmahněte. Zalijte vývarem, lehce osolte, uveďte do varu a na mírném plameni vařte asi dvacet minut. Polévku pak (po částech) rozmixujte, aby vznikl krém. Prošlehejte ho se smetanou a ještě krátce asi pět minut spolu prohřejte.
3. Do horké polévky zašlehejte kousek studeného másla, bude ještě krémovější. Podávejte posypané pórkem.