

Polévka vichyssoise

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 3 lžíce
- Střední cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Pórek, jenom bílá část, nakrájený na plátky 350 g
- Kuřecí vývar 1.5 l
- Brambory, oloupané a nakrájené na kostky 1 kg
- Sladká smetana 250 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Bílý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Ve větším hrnci rozehejte máslo a doměkka (ne dohněda!) na něm osmažte cibuli a pórek. Mezitím si připravte vývar – pokud použijete kostku, rozpustíte ji v horké vodě (my ji nechali rozpustit v malém množství vody v mikrovlnné troubě). Jakmile je zelenina dostatečně měkká, zalijte ji vývarem.
2. Základ na polévku přiveďte k varu, přidejte kostičky brambor a vařte, dokud nezměknou; trvá to asi čtvrt hodiny. Odstavte, a až polévka trochu vychladne, rozmixujte ji (pokud nemáte výkonný mixér, raději to proveďte po částech). Potom ji dejte tak na dvě hodiny do ledničky.

3. Vychlazenou polévku podle chuti okořeňte a vmíchejte smetanu. Před podáváním ozdobte osmahnutými kolečky pórku nebo pažitkou.