

Krémová polévka II

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Střední cibule, jemně nasekaná 1 ks
- Česnek, jemně nasekaný 2 stroužek
- Brambora, oloupaná a rozkrájená na kusy 1 ks
- Kuřecí vývar 450 ml
- Mléko 600 ml
- Čerstvý špenát, umytý a nahrubo nasekaný 450 g
- Kůra z citronu jemně nastrouhaná 1.2 ks
- Muškátový oříšek, čerstvě nastrouhaný 1 špetka
- Smetana ke šlehání 3 lžíce
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém hrnci rozpustíte máslo, přidejte cibuli s česnekem a pomalu smažte pět až šest minut. Přidejte bramboru a po minutě i vývar. Vařte, dokud brambora nezměkne (trvá to osm až deset minut). Přilijte mléko, přiveďte znovu k varu a přisypte polovinu špenátu s citronovou kůrou. Přikryjte, duste čtvrt hodiny a pak nechte polévku pět minut chladnout.

2. Přelijte do mixéru a přidejte zbytek špenátu; polévka tím získá krásně svěží barvu i chuť. Rozmixujte dohladka a pak vraťte do hrnce. Ohřejte a ochuťte solí, pepřem i muškátovým oříškem. Jestli chcete, můžete polévku naředit vývarem. Rozdělte do misek a zakápněte trochou smetany.