Krémová polévka z arašídového másla

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Arašídové máslo 50 g
- Řapíkatý celer, najemno nakrájený 3 ks
- Velká cibule, najemno nakrájená 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Kuřecí vývar 1.25 l
- Smetana 12% 120 ml
- Kořenící sůl 1.2 lžička
- Sůl 1 lžička
- Mletý bílý pepř 1.2 lžička
- Citronová šťáva 6 kapka
- Nasekané arašídy 1 hrst
- Osmažená slanina 4 plátek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve velkém kastrolu se silným dnem rozpusťte na mírném ohni 50 g arašídového másla. Přidejte cibuli a celer. Přikryjte pokličkou a za občasného promíchání duste 5–7 minut, dokud zelenina nezesklovatí.

2. Přidejte mouku (tak jako do jíšky), zamíchejte a pomalu, za stálého míchání přilévejte kuřecí

vývar, až vznikne hladká hustá směs. Uveďte ji do varu, pak snižte teplotu a dvacet minut vařte.

3. Nechte polévku trochu vychladnout. Pak ji vlijte do mixéru a dohladka rozmixujte.

4. Do kastrolu, v němž jste připravovali zeleninový základ, dejte 350 g arašídového másla a za stálého míchání k němu přilijte rozmixovanou směs. Míchejte, aby vše bylo krásně hladké a krémové (výborně to jde metličkou).

5. Vmíchejte smetanu, kořenicí i obyčejnou sůl, pepř a citronovou šťávu. Polévku ještě trochu prohřejte, ale už nevařte.

6. Podávejte ozdobené arašídy a/nebo osmaženou slaninou.