

Vichyssoise

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- pórek 350 g
- brambory 1 kg
- kuřecí vývar 1.5 l
- máslo 3 lžíce
- sladká smetana 250 ml
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Bílé části pórku nakrájíme na tenká kolečka, cibuli na drobno
2. Ve větším hrnci na rozpuštěném másle zprudka osmahneme pórek s cibulí
3. Měkký pórek zalijeme vývarem, polévkový základ přivedeme k varu, přidáme do něj na kostičky nakrájené, oloupané brambory a vaříme tak dlouho, dokud brambory nezměknou
4. Mírně prochladlou polévku rozmixujeme, necháme v lednici důkladně vychladit
5. Vychlazenou polévku podle chuti okořeníme pepřem a dochutíme solí, nakonec vmícháme smetanu
6. Jednotlivé porce servírujeme ozdobené osmahnutými kolečky pórku nebo pažitkou.