

Jemná chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Řeřicha - stonek 4 stroužek
- Jarní cibulka s natí, na jemno nakrájená 1 ks
- Máslo 4 lžíce
- Drůbeží vývar 1.5 l
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Smetana na zjemnění 100 ml
- Vícebarevný pepř na ozdobu 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Chřest očistěte a odkrojte dřevnaté konce. Nakrájejte ho na kousky.
2. Máslo rozpustěte v hrnci a osmahněte na něm cibulku, ale jen tak, aby ještě nechtyla barvu.
3. Zalijte studeným vývarem. Přiveďte k varu, vsypte chřest a povařte asi dvacet minut (dokud nezměkne).
4. Vyjměte několik kousků, použijete je nakonec na ozdobu. Polévku rozmixujte (můžete použít ponorný mixér), dochuťte solí a pepřem, zjemněte smetanou a ozdobte hrubě drceným vícebarevným

pepřem. Lžící chladného másla rozkrájejte na kousky a ty vložte do polévky a rozmíchejte. Zjemní ji a zahustí. Pak už nevařte!

5. Chřest, který jste si odložili stranou na ozdobu, nahrubo nasekejte a spolu s pepřem jím posypte polévku. Podávejte s křupavým čerstvým pečivem.