

Řeřichová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Panenský olivový olej 2 lžička
- Biopórek, očištěný, pokrájený 3 ks
- Biobrambor, oloupané, pokrájené na kostky 350 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Řeřicha 75 g
- Biomléko 150 ml
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpalte olej a opékejte na něm asi 3 minuty pórek. Pak ho zalijte 2 lžícemi vody, přiklopte a pět minut duste. Přidejte vývar, brambory, uveďte do varu a pod pokličkou vařte 15 minut; až budou brambory měkké. Stáhněte z ohně, přidejte ostráhané řeřichové lístky, mléko a rozmixujte dohladka. Dochutěte solí i pepřem a už jen mírně prohřejte. Podávejte ozdobené řeřichovými lístky.