

Česnekovo-šafránová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Šafrán 1 špetka
- Česnek 15 stroužek
- Cibule 1 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Máslo 3 lžíce
- Sherry 2 lžíce
- Vývar 1 l
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Rýže 3 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Citronová šťáva 1 kapka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Zalijte špetku šafránu 2 lžicemi vroucí vody a nechte odstát.

2 Pokrájejte 15 stroužků česneku, 1 cibuli, 2 řapíky celeru a v hrnci na 3 lžících másla zvolna opékejte 10-15 minut.

3 Zvyšte plamen, přilijte 2 lžíce sherry, 1 l vývaru, šafrán i s nálevem, osolte, opepřete, přidejte 1 bobkový list, 3 lžíce rýže a vařte 15 minut, až bude rýže měkká. Nakonec zjemněte 150 ml smetany ke šlehání a dotáhněte kapkou citronové šťávy. Podávejte s krutony.