

Crème á la Ritz

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 250 g
- pórek 100 g
- cibule 50 g
- slepičí vývar 1 l
- smetana 1.4 l
- pažitka 1 lžíce
- rajčatová šťáva 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu nakrájíme na malé kostičky a ve slepičím vývaru ji uvaříme doměkka. Vývar přecedíme, zeleninu propasírujeme, přidáme smetanu a rajčatovou šťávu. Osolíme, chvíli povaříme a přidáme nasekanou pažitku. Hotové necháme vystydnout a uložíme na několik hodin do chladničky. Podáváme za studena.