

Chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Receptiska



Suroviny

Porce: 4

- bílý chřest 250 g
- zelený chřest 250 g
- středně velké brambory 4 ks
- smetana na vaření 100 ml
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest oloupeme, nakrájíme na asi třicentimetrové kousky a dáme na deset minut vařit do osolené vody. Brambory uvaříme zvlášť doměkka, přidáme k chřestu a umixujeme hladký krém. Pro zjemnění vlijeme smetanu. Dochutíme.