

Polévka ze zeleného chřestu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- čerstvý zelený chřest 15 ks
- cibule 1 ks
- máslo 4 lžíce
- vývar ze 3 kalíšků Knorr Bohatý bujón kuřecí 1.5 l
- smetana ke šlehání 200 ml
- čerstvě mletý pepř 2 špetka
- strouhaný parmezán 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Pokud je zelený chřest čerstvý, není třeba ho loupat, stačí odkrojit dřevnaté konce. Poté ho nakrájejte na kostky.

2

Máslo rozpustíte v hrnci a opečte cibulku. Až zesklovatí tak přidejte chřest a chvíli ho opékejte. Zalijte vývarem připraveným z Knorr Bohatého bujónu a vařte zhruba 10 minut, až chřest změkne. Pár kousků chřestu (ideálně špičky) vyndejte na ozdobu a polévku rozmixujte tyčovým mixérem.

3

Přilijte smetanu a ještě chvíli povařte. Dochutěte pepřem. Do misky nalijte polévku, přidejte kousky chřestu, který jste si dali stranou a dozdobte parmezánem.