# Chřestová polévka podle Ládi Hrušky

## Kategorie: Polévky

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 6

- chřest 1 svazek
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- mléko 0.5 l
- voda 1 l
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- zeleninový bujón 1 ks
- **Na ozdobu**
- anglická slanina 6 plátek
- vejce na tvrdo 6 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1. Chřest omyjeme, odkrojíme dřevnaté stonky, oloupeme a nakrájíme na kousky dlouhé 2 cm
2. V hrnci si rozpustíme kousek másla, přidáme lžíci hladké mouky, zamícháme, přidáme chřest, osolíme a opepříme
3. Přidáme 1 litr horké vody a zeleninový bujón, přivedeme k varu, vaříme 15 minut, až chřest změkne

4. Plátky slaniny na sucho opečeme na pánvi
5. Když je chřest měkký, polévku odstavíme, vybereme si nejlepší hlavičky a dáme stranou na ozdobu, zbytek rozmixujeme tyčovým mixérem
6. Po rozmixování postavíme polévku opět na zdroj tepla, přilijeme mléko pokojové teploty a ochutíme špetkou muškátového květu
7. Následně uděláme ztracené vejce, vařečkou roztočíme polévku a doprostřed vyklepneme vejce, 1 minutu vaříme, pak ho naběračkou vytáhneme a postup opakujeme i u dalších vajíček
8. Polévku podáváme se ztraceným vejcem, ozdobenou opečenou slaninou a kousky celého chřestu.

Doporučení:
Samozřejmě slaninu a ztracené vejce můžeme vynechat, nebo do polévky můžeme přidat osminky vajíček uvařených natvrdo.