

Krémová chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bílý chřest 1 kg
- olivový olej 2 lžíce
- sekaný kopr 1 lžíce
- kuřecí vývar 1.5 l
- cibule 0.5 ks
- smetana 100 ml
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na mírně rozpálené pánvi opékejte cibuli s česnekem na olivovém oleji zhruba 5 minut. Chřest pokrájejte a přidejte k cibuli s česnekem, opékejte dalších 5 minut. Přilijte vývar, přiveďte k varu a vařte 30 minut dokud chřest nebude úplně měkký. Promixujte ručním mixérem a vmíchejte smetanu. Servírujte dozdobené posekaným koprem nebo pažitkou.