

Pikantní chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Chřest 1 svazek
- Tuk 1 ks
- Chilli papričku 1 ks
- Vývar 1 l
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z chřestu odkrájíme dřevnaté konce (pokud jsou) a dolní část oloupeme (tohle je fakt důležité, jinak vám v polévce zůstanou nerozmixovatelná vlákna. Na másle orestujeme na plátky nakrájený česnek a chilli papričku (mně bohatě stačila jedna malá na celý hrnec polévky, ale záleží na azbestovosti vaší pusy. Přidáme pokrájený chřest, chvíli restujeme, zalijeme vývarem a vaříme doměkka. Rozmixujeme ponorným mixérem. Při podávání můžeme zjemnit lžičkou mandlového nebo kešu másla.