

Chřest po francouzsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- česnek 4 stroužek
- bazalka 1 ks
- chřest 2 balíček
- niva 100 g
- olej olivový 0.5 hrnek
- máslo 5 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Chřest oloupeme, odřízneme tuhé konce a opláchneme. V přiměřeně velikém hrnci přivedeme vodu k varu, přidáme cukr a vložíme chřest. Uvaříme ho doměkka.

Slijeme vodu, kterou můžeme použít jako základ zeleninové polévky. Připravíme si sýrovou zálivku. Nivu nastrouháme, přidáme prolisovaný česnek, olej a posekanou bazalku.

Zálivku šleháme, až se vše spojí. Ještě teplý chřest přendáme na talíře a polijeme zálivkou.