

Polévka ze zeleného chřestu

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- zelený chřest 1 svazek
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- kuřecí vývar 1.5 l
- sůl podle potřeby 1 ks
- bílý pepř podle chuti 1 ks
- smetana 200 ml
- na ozdobu hladkolistá petrželka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Chřest omyjeme a odstraníme tuhé konce. Nakrájíme ho na kousky dlouhé asi 5 cm. Máslo rozehtáme v hrnci a chřest na něm orestujeme. Zaprášíme hladkou moukou a zalijeme kuřecím vývarem. Vaříme asi 15 minut.

Ochutíme solí a bílým pepřem. Vyjmeme pár špiček, které si ponecháme stranou na ozdobu, a ostatní rozmixujeme ponorným mixérem. Přilijeme smetanu, necháme přejít varem a jednotlivé porce ozdobíme nerozmixovaným chřestem a kousky petrželky.

Poznámka:

Při nakupování chřestu nezapomeň pečlivě vybírat. Kupuj jen ty kousky, které nemají příliš rozvité špičky a zaschlé, tuhé konce. Takový chřest není čerstvý. =Polévku můžeš samozřejmě připravit také z bílého chřestu, jen je třeba ho před vařením oloupat.