

Chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Voda 1 l
- Chřest 250 g
- Máslo 20 g
- Hladká mouka 20 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Smetana 1.4 l
- Žloutek 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest velmi opatrně očistíme, aby ztráty byly co nejmenší. Odkrojíme zdřevnatělé části (nejlepší část je asi 8 cm od špičky) a nakrájíme asi na 1-1 1/2 cm široké špalíčky. Dáme vařit do osolené vody. Vaříme velmi krátce (pozor u prvních jarních chřestů). z másla a mouky připravíme světlou jíšku, dobře ji 20 minut povaříme, do polévky přidáme uvařený chřest s vývarem, zjemníme smetanou a rozšlehaným žloutkem a dokořeníme malým množstvím muškátového oříšku, aby nepřekryl výraznou chuť i vůni chřestu. Doplníme nadrobno nakrájenou petrželkou.