

Kedlubnový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší kedlubny 4 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Zeleninový vývar 600 ml
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Drcený černý pepř dle potřeby 1 ks
- Housky z předchozího dne 2 ks
- Řeřicha na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kedlubny i cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky.

V hrnci rozpustíme máslo a cibuli na něm orestujeme dozlatova. Přisypeme kedlubny. Základ zalijeme zeleninovým vývarem. Přidáme podle chuti sůl, vhodíme bobkové listy a necháme zvolna vařit. Když jsou kedlubny měkké, část jich vyjmeme stranou a zbytek (po odstranění bobkových listů) v polévce rozmixujeme.

Rozmixovanou polévku zjemníme smetanou a dochutíme solí i špetkou drceného pepře. Nakonec do

ní vrátíme zbylé kousky kedlubny a prohřejeme je.

Housky nakrájíme na malé kostičky opečeme je dozlatova na suché pánvi. Polévku rozdělíme do talířů a ozdobíme řeřichou. Podáváme s připravenými krutony.