

Chřestový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 600 g bílého chřestu
- 100 g másla
- 3 polévkové lžíce hladké mouky
- 1 l zeleninového vývaru z kostky
- 250 ml smetany na šlehání
- špetka soli
- pepř dle chuti

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Očistíme si chřest. Odřízneme z něj hlavičky. Stonky nakrájíme na špalíčky. Na másle orestujeme špalíčky chřestu, zasypeme hladkou moukou a 1-2 minutky lehce osmažíme. Potom přiléváme za stálého míchání hotový zeleninový vývar (aby se nám nevytvořily žmolky). Hotovou směs povaříme asi 20-30 minut na mírném plameni. Potom vše rozmixujeme, přilijeme smetanu, osolíme a opepříme dle chuti a necháme ještě jednou projít varem. Na talíři zdobíme krém čerstvými bylinkami, můžeme přidat i osmaženou na kostičky nakrájenou housku.