

Bylinkový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Zeleninový bujón 1.5 kostka
- Zelené bylinky 1 svazek
- Smetana 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Toustový chléb 6 plátek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krok 1: Brambory oloupeme, nakrájíme na menší kostičky a dáme vařit do 1 litru vody. Když voda začne vřít, přidáme kostky zeleninového bujonu a vaříme, dokud nejsou brambory měkké.

Krok 2: Všechny bylinky (např. libeček, petrželku, pažitku, koriandr, rozmarýn) opereme, najemno nasekáme a přidáme k bramborám. Vše ještě povaříme asi 4 minuty a rozmixujeme. Přilijeme smetanu, necháme přejít varem a nakonec dochutíme solí a pepřem. Polévku můžeme ještě dozdobit nerozmixovanými bylinkami.

Krok 3: Na másle osmahneme nakrájené toasty, které nasypeme do polévky těsně před podáváním.