

Chřestová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- bílý chřest 250 g
- zelený chřest 250 g
- velké brambory 4 ks
- smetana na vaření 100 ml
- sůl a pepř 1 špetka
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Chřest oloupeme a nakrájíme na 3 cm válečky a dáme ho vařit na 10 minut do osolené vody. Brambory nakrájíme na kostičky a uvaříme je zvlášť hodně doměkka. přidejte je ke chřestu a rozmixujeme ponorným mixérem na hladký krém. pro zjemnění přidáme smetanu. Dochutíme solí a pepřem. při podávání ji ozdobíme trochou oleje.