



Chřestová polévka z bílého chřestu

Ingredience

bílý chřest: **400 g**
drůbeží nebo zeleninový vývar: **400 ml**
cibule: **1 ks**
smetana: **125 ml**
oblíbené bylinky
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci rozežřejeme olej, na kterém orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Chřest zbavíme dřevnatých konců a nakrájíme ho na 2 - 3 cm velké kousky....

Chřestová polévka z bílého chřestu - recept

V hrnci rozežřejeme olej, na kterém orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Chřest zbavíme dřevnatých konců a nakrájíme ho na 2 - 3 cm velké kousky. Chřest přidáme k orestované cibulce a zalejeme horkým vývarem. Přiklopíme a pozvolna vaříme, dokud není chřest měkký (okolo 10 minut).

K chřestu přilijeme smetanu a rozmixujeme za pomoci ponorného mixéru dohladka. Vzniklý krém osolíme a opepříme dle chuti. **Chřestová polévka** z bílého chřestu se může podávat teplá, ale také chlazená, dozdobit ji můžeme kousky vařeného chřestu, mandlovými opraženými lupínky, bylinkami, krutony nebo pokapat olivovým olejem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí