

## CHŘESTOVÁ POLÉVKA



## SUROVINY:

1 kg bílého chřestu

60 g másla

2 větší šalotky

2 l zeleninového vývaru

400 ml smetany

6 ks žloutků

sůl

bílý pepř

muškátový květ

## POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Omytý chřest si oloupeme pomocí škrabky. Dřevnaté konce chřestu odkrojíme. Chřest nakrájíme na menší kousky.
2. Ve větším hrnci si rozpustíme máslo a osmahneme nejmenno nakrájené šalotky. Zalijeme zeleninovým vývarem a přidáme chřest. Povaříme pět minut.
3. Z hrnce si vyjmeme pár kousků nakrájeného chřestu, který si schováme na později. Pomocí tyčového nebo stolního mixéru polévku důkladně rozmixujeme.
4. Do krémové polévky za stálého míchání přidáme žloutky smíchané se smetanou. Krátce povaříme a vrátíme do hrnce schované kousky chřestu.
5. Ochutíme bílým pepřem a muškátovým květem. Postačí dvě špetky odkaždého. Případně doladíme špetkou soli.

## POZNÁMKY:

