

Chřestová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Připravíme si zasmažku z oleje a mouky, přidáme muškátový květ a pepř, zalijeme ji vlažnou vodou a promícháme. Uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 20 minut. Ke konci přidáme mléko, krátce povaříme a procedíme. Do polévky přidáme chřest nakrájený na kratší kousky, osolíme a krátce povaříme. Nakonec polévku dochutíme polévkovým kořením a ještě jednou provaříme. Zdobíme nakrájenou petrželkou.

Ingredience

- Chřest zelený - 80 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Petrželová nať - 2 g
- Bezlepková mouka Nomix 500 g - 55 g
- Polévkové bylinky - 4 g
- Pitná voda nesycená - 730 g
- Pepř černý mletý 20 g - 0.12 g
- 1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l - 130 g
- Olej řepkový - 20 g
- Muškátový ořech celý 9 g - 0.12 g

