

Jarní krémová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci rozpálíme 30 ml oleje. Česnek (3 stroužky) očistíme a prolisujeme. Pórek (1/4) omyjeme a nakrájíme na kolečka. Česnek spolu s pórkem zprudka orestujeme. Pak stáhneme stupeň ohřevu. Chřest omyjeme a zbavíme dřevnatých částí. Hrst hrášku a 4 stonky dáme stranou a schováme na ozdobu. Zbýlý chřest nakrájíme na kousky a spolu s hráškem vsypeme do hrnce k pórků. Vše rychle orestujeme a zalijeme připraveným vývarem. Polévku vaříme 12 minut mírným probubláváním. Bylinky omyjeme a rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu vsypeme do hrnce 1 minutu před koncem vaření. Polévku rozmixujeme ponorným mixérem na hladký krém. Dochutíme solí a pepřem a vmícháme polovinu zakysané smetany. Polévku servírujeme horkou. Hladinku ozdobíme trochou zakysané smetany, nakrájeným chřestem, hráškem, hráškovými výhonky, jedlými květy a černým sezamem.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 500 g
- **Pórek** - 400 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 6 g
- **Máta peprná** - 6 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Sezam** - 15 g
- **Olej řepkový** - 30 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

