Americká chřestová polévka z New Orleanse (jednoduchá).

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce (30g) másla
0,5 bílé cibule, na jemno nakrájené
2 zelené šalotky na plátky nakrájené
1 l kuřecího vývaru
500 g mladého zeleného chřestu
250 ml sladké smetany
1 lžička soli, nebo podle chuti
0,5 lžičky pepře

Postup

Rozehřát máslo na pánvi a osmažit cibuli a šalotku do sklovita. Přidat vývar a přivéct do varu. Poskládat chřest do vývaru a uvařit je do křupavě měkka, asi 8-10min. Dát stranou 12 špiček chřestu a zbytek vložit i s tekutinou do mixéru. Rozmixovat do hladka. Zchladit v chladničce. Zamíchat dovnitř smetanu, sůl a pepř podle chuti. Studenou polévku nalít do misek, nebo talířů a každou poci ozdobit uschovaným chřestem.