

Chřestová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g chřestu

2 lžíce másla

2 lžíce hladké mouky

250 ml sladké smetany

1 žloutek

sůl

bílý pepř

1 a 0,25 litru vody

Postup

Oloupaný, opraný a na špalíčky pokrájený chřest dáme do vroucí vody a uvaříme doměkka.

Mezitím z másla a mouky připravíme jíšku. Rozředíme ji prochladlým vývarem z chřestu, dobře promícháme a povaříme dalších 20 minut. Polévku dle chuti osolíme, opepříme a zalijeme smetanou s rozšlehaným žloutkem. Nakonec do hotové polévky vložíme uvařený chřest, prohřejeme, ale již dál nevaříme.