

Chřestová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek



Suroviny

1,25 sůl | bílý pepř |

1 žloutek

250 ml sladké smetany

2 lžíce másla

Ingredience pro přípravu 4 porcí: 200 g chřestu

2 lžíce hladké mouky

Postup

Příprava: Oloupaný, omytý 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.