

Crème á la Ritz

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g brambor

100 g pórku

50 g cibule

sůl

1 l slepičího vývaru

0,25 l smetany

pažitka

4 lžice rajčatové šťávy

Postup

Zeleninu nakrájíme na malé kostičky a ve slepičím vývaru ji uvaříme doměkka. Vývar přecedíme, zeleninu propasírujeme, přidáme smetanu a rajčatovou šťávu. Osolíme, chvíli povaříme a přidáme nasekanou pažitku. Hotové necháme vystydnout a uložíme na několik hodin do chladničky. Podáváme za studena.