

Chřestová polévka s parmezánem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

658 kalorií , 0 g cukrů , 58 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrestova-polevka-s-parmezanem>

Příprava

Z chřestu odkrájíme hlavičky a bez hlaviček a zdřevnatělých konců je uvaříme v osolené vodě doměkka. Poté rozmixujeme. Šalotku orestujeme na oleji, poté zasypeme moukou a povaříme. Přidáme trochu vody a vytvoříme si tak jíšku, kterou propasírujeme do chřestové polévky. Hlavičky chřestu připravíme v páře. Do chřestové polévky přidáme smetanu a parmezán podle chuti. Povaříme. Osolíme a opepříme. Parmskou šunku nasucho opečeme na pánvi nebo v troubě a nalámeme. Polévku rozdělíme do talířů, ozdobíme hlavičkami chřestu, parmskou šunkou a zakápneme extra panenským olivovým olejem.



Tip k receptu

Doporučuji použít dva svazky bílého a jeden svazek zeleného chřestu. Poměr si ale můžete určit i sami.



Ingredience

- ✓ 3 svazky chřestu
- ✓ 1 ks šalotky
- ✓ 2 lžičky tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 4 lžičky parmezánu
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 7 g pepře bílého
- ✓ 6 lžic olivového oleje
- ✓ 1 lžička hladké mouky
- ✓ 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 8 plátků parmské šunky

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Polévka