

Jemná chřestová polévka s hoblinami sýru grana padano



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

866 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 43 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemna-chrestova-polevka-s-hoblinami-syru-grana-padano>

Příprava

Chřest očistíme a odkrojíme děrnaté konce, následně nakrájíme na kousky. Na rozpuštěném a nahřátém másle osmahneme jarní cibulku, aby změkla a nechytla hnědou barvu. Zalijeme vývarem a přivedeme k varu, následně přidáme chřest a vaříme asi 20 min., dokud chřest nezměkne. Hlavičky chřestu vyjmeme, použijeme je na ozdobu. Polévku rozmixujeme ponorným mixerm a přes jemné síto propasírujeme. Čerstvě umletým bílým pepřem a mořskou solí dochutíme a čerstvou smetanou zjemníme. Asi jednu lžící másla vložíme do polévky, polévka je pak jemnější, polévku stáhneme z ohně.

Ingredience

- ✓ 500 g čerstvého bílého chřestu
- ✓ 1 jarní cibulku i s natí
- ✓ 1,5 l vývaru z drůbeže
- ✓ 50 g českého čerstvého másla
- ✓ 100 ml čerstvé smetany
- ✓ mořská sůl
- ✓ čerstvě umletý bílý pepř
- ✓ 2 vaječné žloutky
- ✓ čerstvá nasekaná pažitka na ozdobu
- ✓ 100 g hoblin Grana Padano sýru
- ✓ olivový olej, pár kapek na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Labužník, Návštěva, Rodina, Polévka

