

Krémová polévka z medvědího česneku s parmazánem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

804 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-polevka-z-medvediho-cesneku-s-parmazanem>

Příprava

Na směsi másla a oleje orestujeme nakrájenou cibuli do sklovita. Zalijeme vývarem a přidáme brambory nakrájené na kostičky. Osolíme a opepříme. Povaříme do měkka. Medvědí česnek důkladně omyjeme, odstraníme stonky a nakrájíme na drobno. Přidáme do polévky, přistrouháme muškátový oříšek a krátce povaříme. Pak rozmixujeme tyčovým mixérem a zjemníme smetanou.

Podáváme s rohlíkovými krutony opečenými na sucho v troubě. Na talíři polévku posypeme strouhaným parmazánem.



Tip k receptu

Začíná sezóna medvědího česneku, tak by byla škoda ho nevyužít.

Ingredience

- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 brambory
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 velká hrst medvědího česneku
- ✓ špetka muškátového oříšku
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ 2 rohlíky
- ✓ 50 g parmazánu
- ✓ 1,5 l zeleninového vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Finančně nenáročná, Polévka

