

# Krémová polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

807 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-polevka>

## Příprava

Bílé části pórků nakrájíme na kolečka a vhodíme do rozpuštěného másla. Přidáme nakrájenou cibuli a smažíme 5 minut na mírném plameni. Pozor, aby nám cibule ani pórek nezhnědly! Přidáme nakrájené brambory, bylinkový bujón, citrónovou šťávu, koriandr, bobkové listy. Vše uvedeme do varu a vaříme 30 minut, dokud nám zelenina nezměkne. Polévku necháme trochu vychladnout a prolisujeme ji přes cedník. Polévku vlijeme do čistého hrnce. Vaječný žloutek rozmícháme ve smetaně a trošce polévky. Směs vlijeme zpět do polévky. Povaříme a dle chuti osolíme a opepříme. Podáváme studenou a ozdobenou pažitkou.



### Tip k receptu

Můžeme podávat s kousky usušeného chleba.

## Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 středně velké pórký
- ✓ 0,5 kg brambor
- ✓ 0,7 l bylinkového bujónu
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 150 ml smetany
- ✓ 1 lžíce citrónové šťávy
- ✓ špetka mletého koriandru
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ pažitka na ozdobu
- ✓ 1 vaječný žloutek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka