

# Chřestová polévka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**589** kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:** Milena

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

## Příprava

Chřest očistíme, odřízneme tuhý konec a nakrájíme na drobno. Chřest vhodíme do vroucí osolené vody a vaříme 20 minut. Poté chřest scedíme. Mezitím na másle dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a za stálého míchání smažíme do světle hněda. Přidáme zeleninový bujón a důkladně promícháme, aby nám nevznikly hrudky. Přidáme chřest, 100 ml smetany, sůl a pepř dle chuti. Zbytek smetany ke šlehání ušleháme. Polévku podáváme horkou a ozdobenou ušlehanou šlehačkou a nasekanou pažitkou.

### ▣ **Tip k receptu**

Polévku můžeme dochutit magi.

## Ingredience

- 500 g chřestu
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- sůl
- pepř
- 1 svazek pažitky na ozdobu
- 50 g másla
- 700 ml zeleninového bujónu
- 2 lžíce hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Indická, Vegetariánská, Jaro, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Polévka