

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 vyjme, 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 lžičku 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, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Labužník, Návštěva, Rodina, Polévka

