

Chřestový krém s křupavou pancettou a domácím pestem ze zeleného chřestu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1010 kalorií , **12 g** cukrů , **76 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/chrestovy-krem-s-krupavou-pancettou-a-domacim-pestem-ze-zeleneho-chrestu>

Příprava

Oloupaný chřest si uvaříme v osolené vodě do měkka. V hrnci rozejdeme máslo, na kterém si necháme zesklovatět nakrájenou cibuli na kostičky. Podlijeme bílým vínem a necháme trochu vyvařit, přidáme uvařený chřest, smetanu, pepř, muškátový oříšek a rozmixujeme dohladka. Podle chuti dochutíme. Pesto: Oloupaný uvařený chřest rozmixujeme spolu s ostatními ingrediencemi, dokud nám nevznikne chřestové pesto. Olivový olej přiléváme podle námi chtěné konzistence. Podle chuti dochutíme. Na talíři zdobíme smetanou a opečenou pancettou.

Ingredience

- 200 g cibule
- 300 g chřestu
- 50 g másla
- 250 g smetany
- 150 ml bílého vína
- muškátový oříšek
- sůl
- pepř bílý
- Chřestové pesto: 200 g chřestu
- 100 g citrónu
- 15 g česneku
- 50 g parmezánu
- 30 g piniových oříšků
- 100 - 150 ml olivového oleje
- pepř čtyřbarevný
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Předkrm

