

Jemný chřestový krém s čerstvou mátou a mandlovými lupínky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1019 kalorií , **1 g** cukrů , **83 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemny-chrestovy-krem-s-cerstvou-matou-a-mandlovymi-lupinky>

Příprava

Chřest očistěte a odkrojte dřevnaté konce. Nakrájejte ho na kousky. Máslo rozpustěte v hrnci a osmahněte na něm cibulku, ale jen tak, aby ještě nechytla barvu. Přidejte hladkou mouku na zásmazku. Zalijte studeným vývarem. Přiveďte k varu, vsypte chřest a povařte asi 20 minut (dokud nezměkne).

Vyjměte několik kousků, použijete je nakonec na ozdobu. Polévku rozmixujte (můžete použít ponorný mixér), lžící chladného másla rozkrájejte na kousky a ty vložte do polévky a rozmíchejte. Po zjemnění ji pak už nevařte, dochuťte solí a pepřem, zjemněte smetanou.

Chřest, který jste si odložili stranou na ozdobu, nahrubo nasekejte a spolu s mátou jím posypte polévku. Podávejte s křupavým čerstvým pečivem.

Ingredience

- 100 g másla
- 70 g mouky
- 150 g chřestu
- 1 dcl bílého vína
- 2 dcl smetany
- sůl
- pepř
- muškátový květ
- 1 citrón
- 1 malá cibule
- troška máty peprné

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Návštěva, Rodina, Polévka

