



Polévka z medvědího česneku

Ingredience

čerstvý medvědí česnek: **200 g**
menší brambory: **2 ks**
cibule: **1 ks**
drůbeží nebo zeleninový vývar: **500 ml**
suché bílé víno: **100 ml**
smetana ke šlehání: **80 ml**
máslu: **1 PL**
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Na troše oleje v hrnci rozežřejeme máslo a necháme na něm zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, zalijeme vínem a necháme odpařit alkohol. Přilijeme horký vývar a vaříme, až jsou brambory měkké, tedy asi 20 - 25 minut. Přidáme nadrobno nakrájený medvědí...

Polévka z medvědího česneku - recept

Na troše oleje v hrnci rozehtřejeme máslo a necháme na něm zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, zalijeme vínem a **necháme odpařit alkohol**. Přilijeme horký vývar a vaříme, až jsou brambory měkké, tedy **asi 20 - 25 minut**. Přidáme nadrobno nakrájený medvědí česnek, povaříme **pouze 1 minutu** a rozmixujeme. Osolíme a opepříme dle chuti, zjemníme smetanou a už jen krátce prohřejeme.

Polévka z medvědího česneku se dá zjemnit i zakysanou smetanou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí