



Vichyssoise

Ingredience

pórek: **1** ks
malé cibule: **1** ks
brambory: **1** ks
máslo: **1** PL
zeleninový vývar: **600** ml
smetana ke šlehání: **100** ml
pažitka nebo jarní cibulka: **2** PL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci na másle při mírné teplotě necháme zesklivatět na kolečka nakrájený pórek a nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme pokrájené brambory, zalijeme horkým vývarem, osolíme a opepříme dle chuti. Vaříme doměkka asi 25 minut a rozmixujeme na hladký krém. Necháme vychladnout a dáme na 2 hodiny do...

Vichyssoise - recept

V hrnci na másle při mírné teplotě necháme zesklovatět na kolečka nakrájený pórek a nadrobno

nakrájenou cibuli. Přidáme pokrájené brambory, zalijeme horkým vývarem, osolíme a opepříme dle chuti. Vaříme **doměkka asi 25 minut** a rozmixujeme na hladký krém. Necháme vychladnout a dáme na 2 hodiny do ledničky.

Vichyssoise smícháme se smetanou a podáváme zastudena s nadrobno nasekanou pažitkou nebo jarní cibulkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí