Chřestová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

6 až 10 ks	stonky bílého chřestu
3 lžíce	máslo (na cibulku)
2 ks	jarní cibulka
1/2 l	vývar
	sůl
	pepř mletý
100 ml	smetana
1 lžíce	máslo (do hotové polévky)
	zelená petrželka na ozdobu

Postup přípravy

Chřest očistíme, odkrojíme dřevnaté konce a nakrájíme ho na kousky. Máslo rozpustíme v hrnci a osmažíme na něm cibulku. Zalijeme studeným vývarem a přivedeme k varu, poté vsypeme chřest a vaříme do změknutí (zhruba 15 až 20 minut). Z polévky vyjmeme několik kousků chřestu, které použijeme nakonec na ozdobu. Po uvaření polévku rozmixujeme, dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem, přilijeme smetanu a nakonec vložíme kousek másla pro zjemnění. Dále už nevaříme! Chřest, který jsme si odložili stranou, položíme navrch krémové polévky a přidáme petrželku na ozdobu. K polévce podáváme čerstvé pečivo.