Polévka brčálka

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

1 velká hrst	listy šťovíku
3 lžíce	máslo
3 lžíce	hladká mouka
1 l	hovězí nebo zeleninový vývar
2 ks	starší houska
	sůl
	pepř
1 špetka	muškátový květ
150 ml	smetana



Postup přípravy

Listy šťovíku propláchneme studenou vodou a jemně osušíme v utěrce. Odstřihneme silnější části stonku, větší lístky natrháme nebo překrojíme. Z másla a mouky uděláme v hrnci světlejší jíšku. Přilijeme vývar, rozmícháme a polévku 20 minut provaříme. Housky pokrájíme na kostičky a nasucho opražíme na pánvi dozlatova. Provařenou polévku scedíme, dochutíme solí, pepřem, muškátovým květem, přilijeme smetanu, krátce povaříme. Do polévky přidáme šťovíkové listy a necháme prohřát. Polévku rozdělíme na jednotlivé porce a ozdobíme opečenou houskou.

Autor receptu: Ilona Smetanová

Foto: www.czechtourism.cz