

Polévka z topinambur

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

kg	topinambury (do polévky)
	olej
	máslo
2 ks	cibule
4 stroužky	česnek
1 l	voda nebo vývar
	sůl
2 ks	topinambury (na ozdobu)
	olej (na osmažení 2 topinamburů)



Postup přípravy

Topinambury řádně omyjeme (loupát můžeme, ale nemusíme) a nakrájíme na malé kousky. V hrnci si na oleji s máslem osmahneme pokrájenou cibuli a po chvíli (asi 4 minutách) dáme i nasekaný česnek s nakrájenými topinambury. Ještě chvíli osmahneme a poté zalijeme vodou nebo vývarem. Přiklopíme pokličkou a vaříme asi 20 minut doměkka. Mezitím si oloupeme 2 topinambury, které budeme potřebovat na ozdobu. Oloupané je omyjeme a nakrájíme na velmi tenká kolečka. Ta vhodíme na pánvičku s rozehrátým olejem a opečeme je dokřupava. Polévku poté rozmixujeme tyčovým mixérem. Ochutíme solí a mletým pepřem a nalijeme na talíře. Ozdobíme osmaženými kolečky topinambur a ihned podáváme.

Poznámka: Přečtěte si o tom, jak moc jsou topinambury zdravé – náš článek naleznete [ZDE](#)