

Chřestová polévka, bylinkový olej a smažená pohanka

Položka	množství	jednotka	poznámky
Chřestový krém základ 1 l	0,2	l	
Bylinkový olej základ 1 l	0,001	l	
Pohanka	0,003	kg	
Olej na smažení	0,002	kg	na usmažení pohanky
Chřest zelený	0,02	kg	

Chřestový krém základ 1 l	množství	jednotka
Chřest bílý	0,3	kg
Smetana bio	0,03	kg
Mléko bio	0,3	kg
Sůl	0,006	kg
Zeleninový vývar	0,24	kg
Olej slunečnicový bio	0,012	kg
Cibule loupaná bio	0,047	kg
Brambory loupané bio	0,1	kg
Muškatový oříšek	0,0006	kg
Máslo bio	0,012	kg
Voda	0,35	kg
Cukr krupice	0,008	kg
Ocet vinný bílý	0,0065	kg

Pracovní postup:

Chřest oloupeme, zakrojíme konce a všechny slupky a odkrojky umyjeme. Poté vše zalijeme studenou vodou a pozvolna přivedeme k varu. Pomalu táhneme dalších 45 minut. Následně vycedíme a tento vývar používáme do polévky. Na oleji s máslem zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájený chřest, zarestujeme, podlijeme vývarem z zeleninovým vývarem. Přivedeme k varu, osolíme, přidáme muškátový oříšek a pozvolna vaříme s nakrájenými bramborami do měkka. Přilijeme smetanu a polévku vymixujeme do hladka. Dochutíme solí, cukrem a vinným octem. Polévku podáváme s kousky nakrájeného a spařeného zeleného chřestu, kapkou bylinkového oleje a usmaženou pohankou (olej rozehejeme na 180 °C, nasypeme pohanku a necháme puknout, následně vyndáme a necháme na papírové utěrce vysušit).



TIP ŠÉFKUCHAŘE:

Tato polévka se dá také uvařit ze zeleného chřestu a jako doplněk zvolit krutony z bílého pečiva.



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA