

Polévka vichyssoise



Suroviny

máslo_

cibule_

střední velikost, nakrájená najemno

pórek

jen bílá část nakrájená na kolečka+pažitka nebo pár koleček pórku na ozdobu

vývar kuřecí

brambory

oloupané a nakrájené na kostky

smetana ke šlehání_250 ml

sůl

Postup

1

Ve větším hrnci rozehejte máslo a doměkka (ne dohněda!) na něm osmažte cibuli a pórek. Mezitím si připravte vývar – pokud použijete kostku, rozpustte ji v horké vodě (my ji nechali rozpustit v malém množství vody v mikrovlnné troubě). Jakmile je zelenina dostatečně měkká, zalijte ji vývarem.

2

Základ na polévku přiveďte k varu, přidejte kostičky brambor a vařte, dokud nezměknou; trvá to asi čtvrt hodiny. Odstavte, a až polévka trochu vychladne, rozmixujte ji (pokud nemáte výkonný mixér, raději to proveďte po částech. Polévku podle chuti okořeňte a vmíchejte smetanu. Před podáváním ozdobte osmahnutými kolečky pórku nebo pažitkou.

