

Chřestová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Postup přípravy

Připravíme si zasmažku z oleje a mouky, přidáme muškátový květ a pepř, zalijeme ji vlažnou vodou a promícháme. Uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 20 minut. Ke konci přidáme mléko, krátce povaříme a procedíme. Do polévky přidáme chřest nakrájený na kratší kousky, osolíme a krátce povaříme. Nakonec polévku dochutíme polévkovým kořením a ještě jednou provaříme. Zdobíme nakrájenou petrželkou.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 320 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 132 g
- **Pitná voda nesycená** - 730 g
- **Muškatový květ** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 40 g
- **Podravka Natur koření pasta zeleninová 135 g** - 15 g

