

Polévka z medvědího česneku

4–6 porcí

SUROVINY:

- 40g oloupané cibule
- 1 uvařená brambora
- 60g másla
- 100ml suchého bílého vína
- 500ml kuřecího nebo zeleninového vývaru
- 60g čerstvého medvědího česneku
- 600ml smetany, min. 31%
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- sůl

JEŠTĚ POTŘEBUJETE:

- tyčový mixér
- jemné síto

Víno použijte vždy suché. Třeba Ryzlink vlašský nebo Rulandské bílé.

Můžete použít i medvědí česnek mražený. V tom případě ho budete po rozmrznutí potřebovat 110g.

Polévku můžete ještě horkou vlít do mixéru a rozmixovat.

Stejným způsobem připravíte i polévku špenátovou. Namísto medvědího česneku použijete mladé lístky špenátu.

Vařená brambora polévku lehce zahustí.

POSTUP:

Cibuli najemno nakrájíme. Bramboru nakrájíme na větší kusy. V kastrolu na středním ohni rozežřejeme 30g másla, přidáme cibuli a za častého míchání ji necháme zesklivatět. Přilijeme víno a necháme ho zcela odvařit. Přilijeme vývar a přivedeme k varu. Přidáme medvědí česnek, smetanu, uvařenou bramboru, muškátový oříšek a 1 lžičku soli.

Polévku opět necháme přijít k varu a vaříme 1 minutu. Ještě horkou polévku rozmixujeme tyčovým mixérem a přecedíme přes jemné síto. Polévku dle potřeby dochutíme solí.

V pánvi na vyšším ohni rozpálíme zbylé máslo. Jakmile začne lehce zlatavě pění, pánev odstavíme a tímto máslem, které získalo lehkou oříškovou chuť, dochutíme polévku v talíři.

