

Chřestový krém

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chřest 500 g
- vývar drůbeží 1 l
- muškátový květ 1 špetka
- mouka hladká 4 lžička
- máslo 2 lžíce
- šlehačka 125 ml
- sůl 1 špetka
- trocha pažitka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaný chřest nakrájíme na menší válečky, dáme je do vývaru a vaříme do změknutí.

Z mouky a másla připravíme světlou jíšku a necháme ji ve vývaru povařit.

Uvařený chřest rozmixujeme, přidáme muškátový květ a podle potřeby dosolíme. Na závěr zjemníme šlehačkou a na talíři ozdobíme pažitkou.