

## CHŘESTOVÁ POLÉVKA



**V červnu si pochutnejte na chřestové polévce.**

Z oloupaného chřestu odkrojte dřevnaté konce a vše dejte vařit. Po změknutí slijte vývar a vyndejte oloupaný chřest, odkrojky vyhoďte. V hrnci zpěňte na másle 1 velkou cibuli pokrájenou nadrobno, přidejte kousky chřestu, špetku muškátového oříšku a nechte chvíli restovat. Zalijte vývarem, přidejte 50 ml 33% šlehačky, osolte a opepřete. Polévku zahustěte 2 rozšlehanými vejci a na závěr přisypte nasekanou čerstvou bazalku.

Text: Hana Bednářová, [www.doprejsi.cz](http://www.doprejsi.cz)

Foto: iStock

18. 6. 2019