

Chřestová polévka s parmezánem, opražené kari krutony

Suroviny:	300g chřestu
	150g šalotky
	olej
	máslo
	hladká mouka (jáhlová, pohanková mouka...)
	pažitka
	sůl
	pepř
	zeleninový vývar
	50g parmezánu (eidam)
	citronová šťáva
	bazalka (čerstvá)
	tymián (čerstvý)
	smetana 12%
	česnek

Postup:

Na oleji osmahneme nakrájenou šalotku, přidáme nakrájený chřest a rozmačkaný česnek. Podusíme a zalijeme vývarem, Povaříme, necháme vychladnout a rozmixujeme. Zahustíme máslovou jíškou, znovu provaříme, přidáme nastrouhaný parmezán, bazalku, tymián, sůl a pepř. Nakonec vložíme na zjemnění smetanu, citronovou šťávu a pažitku.

Poznámka:

Podáváme s opraženými kari krutony.

(na oleji osmahneme krutony, zasypeme kari kořením a rozmačkaným česnekem)

