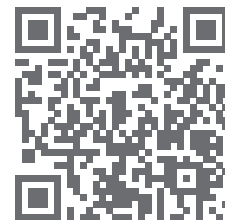


KRÉMOVÁ CESNAKOVÁ POLIEVKA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na krémovú cesnakovú polievku budete potrebovať:

5 hlávok cesnaku, 2 šalotky alebo cibule, čerstvý tymián, 1 l kuracieho vývaru (prípadne zeleninového), 2 stredne veľké zemiaky, 2 lyžice masla, 100 ml smotanu, syr grana padano, prípadne parmezán alebo pecorino, čerstvo mleté čierne korenie, soľ a muškátový oriešok

A TAKTO NA TO:

Ako som už vyššie spomenul, polievku som zjednodušil na úplný základ, takže s ňou nebudete mať príliš veľa roboty. Začnite tým, že si zohrejete vývar. Toto je naozaj dôležité. Keď ním totiž neskôr zalejete cesnak ihneď sa začne variť a nezastavíte tak celý proces. V prípade, že mäsu neholdujete zvolte zeleninový vývar, ja som dal prirodzene prednosť poctivému domácemu kuraciemu vývaru. Mimochodom, u nás nikdy nechýba vývar. Celkom pravidelne si ho vždy keď je čas pripravíme, uskladníme v malých nádobách a necháme zmraziť. Vyhneme sa tak používaniu "kockových" bujónov a podobných nezmyslov.

Šalotku nakrájajte na kolieska, cesnak olúpte. Ten nemusíte krájať, vo vývare krásne zmäkne a navyše budete polievku neskôr mixovať. V hrnci si rozpustíte maslo a na ňom rýchlo orestujete lístky tymiánu. Bude trošku prskať, obsahuje veľa vody, ale to nevadí. Základ nám totiž parádne ochutí. Navyše tymián si výborne rozumie so šalotkou a cesnakom, tak nejako k sebe podľa mňa patria. Prihodte cibuľu, cesnak, neskôr na malé kocky nakrájané zemiaky. Osolte, okoreňte a chvíľu orestujte. So soľou pozor ak používate solený vývar. Zalejte horúcim vývarom a nechajte variť dokým zemiaky a cesnak nezmäknú. Rozmixujte tyčovým mixérom, prilejte smotanu, nechajte jemne prevrieť. Na záver polievku zjemnite lyžicou masla. Dochuťte čerstvo mletým čiernym korením a trochou nastrúhaného muškátového orieška. Podávajte so strúhaným syrom grana padano a plátkami opraženej slaniny. Krémová cesnaková polievka pre sychravé dni.

