

KRÉMOVÁ ZEMIAKOVÁ POLIEVKA



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na krémovú zemiakovú polievku budete potrebovať (asi pre 4 osoby)

1kg zemiakov, za hrst' lesných húb (hríby, kremenáče, atď), 1 cibuľu, 1 mladý kaleráb, 2 strúčiky cesnaku, trochu slaniny a lyžicu masla, 125 ml smotany, vetvičku rozmarínu, pohár suchého bieleho vína, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, lyžičku majoránu

A TAKTO NA TO:

Cibuľu si jemne orestujte na masle a pridajte k nej celú vetvičku rozmarínu. Ten sa pekne osmaží a základ polievky zaujímavo dochutí. Po minúte alebo dvoch rozmarín môžete pokojne vybrať, svoju úlohu už splnil. K cibuli pridajte pretlačený cesnak a dve tretiny zemiakov nakrájaných na menšie kocky. Rovnako aj kaleráb. Chvilku orestujte a podlejte vínom, po chvíľke aj vodou tak, aby boli zemiaky kompletne zakryté. Nezapodniete osoliť.

Za občasného miešania varte asi 30 minút, sem-tam môžete zemiaky jemne podliať vodou. Mali by sa pomaly rozpadávať a vytvárať hustejšiu konzistenciu polievky. V tomto bode pridajte zvyšné zemiaky a huby. Ak ste použili huby sušené nezabudnite ich predtým na 30 minút namočiť do vody. Varte dokým nebudú zemiaky mäkké. Na záver už len primiešajte smotanu, lyžičku majoránu a čerstvo mleté čierne korenie. Polievku môžete zjemniť kúskom masla. Na tanieri si ju môžete dozdobiť kúskami opraženej slaniny a posunúť polievku o ďalší level. Krémová zemiaková polievka.

