



POLIEVKA Z MEDVEDIEHO CESNAKU

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na jednoduchú krémovú polievku budete potrebovať (pre 2 osoby):

100 g medvedieho cesnaku (to je cca jedna veľká hršť), 1 väčší zemiak, veľkú hršť mrazeného hrachu, 1 cibuľu, 1 jarnú cibuľku, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie
sušené chilli

voliteľné:

trochu sladkej smotany, 1 rožok nakrájaný na kolieska, mozzarellu

A TAKTO NA TO:

Na trochu oleja (prípadne masla) orestujte nadrobno nakrájané cibule. Prihodíte nakrájaný zemiak, hršť mrazeného hrachu a nasekaný medvedí cesnak. Zalejte vodou, aby bolo všetko zakryté. Osolte a okoreňte, priebežne miešajte a varte asi 20 minút dokým nebudú zemiaky mäkké.

V prípade, že máte výkonný mixér (blender) všetko preložte do jeho nádoby a rozmixujte úplne dohladka. Kvalitný mixér vám zabezpečí hladkosť a skvelú krémovosť polievky. Ak taký mixér nemáte, použite tyčový. Ak je polievka príliš hustá dolejte vodu a prevarte. Hustotu polievky si zvolte podľa seba. My máme radi husté krémy, doliali sme teda len trochu vody, naša polievka mala nádhernú zelenú farbu.

Ak chcete, polievku môžete zjemniť trochu sladkej smotany. Polievka jemne zmení farbu.

Na tanieri alebo v miske môžete do polievky natrhať mozzarellu. Pokvapkať olivovým olejom a dochutiť soľou, sušeným chilli a čiernym korením.

K polievke sa tiež hodia krutóny, my sme dali tentokrát prednosť domácim Bake Rolls, ktoré si vytvoríte veľmi jednoducho. Rožok narežte na kolieska, poukladajte na papier na pečenie, okoreňte podľa chuti a trochu pokvapkajte olivovým olejom. Pečte dozlata.

