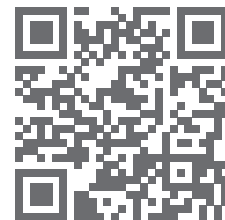


POLIEVKA VICHYSOISE

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na Vichyssoise budete potrebovať (asi pre 4 osoby):

1 veľký pór (len biela časť), 4 jarné cibulky (len biela časť), 4 stredne veľké zemiaky, 1 liter kuracieho vývaru, 250 ml sladkej smotany, oriešok masla, soľ, čerstvo mleté biele korenie, trochu pažitky na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Očistený pór (len bielu časť) si najemno nasekajte, rovnako aj bielu časť jarnej cibulky. Speňte na oriešku masla. Aby sa vám maslo nespálilo tak (klasicky) prilejte aj pár kvapiek oleja. Keď sú pór a cibuľka spenené pridajte očistené zemiaky nakrájané na malé kocky. Chvilu poduste, osolte a prilejte vývar. Všetko spolu varte asi polhodiny, resp. dovtedy, kým sa zemiaky nebudú rozpadávať.

Tyčovým mixérom polievku poriadne rozmixujte a zamiešajte do nej 250 ml smotany. Nechajte vychlaďť. Podávajte dozdobené pažitkou a na oleji opečenými krúžkami póru. Na tanieri ešte dochuťte bielym korením. Ja som si to prispôbil po svojom a použil štvorfarebné korenie. Ako bolo spomenuté, vichyssoise môžete podávať aj za horúca.

