



## Pažitková polievka

**Na pažitkovú polievku budete potrebovať (4 porcie):**

**3 stredne veľké zemiaky**  
**1 šalotku**  
**1 strúčik cesnaku**  
**5 lyžíc nasekanej pažitky + na dozdobenie**  
**trochu nastrúhaného muškátového orieška**  
**1 lyžicu masla + trochu oleja**  
**1 l zeleninového vývaru**  
**250 ml 33% smotany**  
**parmezán, prípadne pecorino**  
**čerstvo mleté korenie 4 farieb**  
**čerstvo mleté čierne korenie**  
**soľ**

V hrnci si roztopte maslo spolu s trochu oleja, ten zabráni tomu, aby sa maslo pripaľovalo. Na masle chvíľu restujte na drobno nakrájanú šalotku, neskôr pridajte na hrubo nasekaný cesnak a tri na kocky nakrájané zemiaky, podlejte trochu vývaru tak, aby boli zemiaky zakryté, osolte a okoreňte a pridajte na jemno nasekanú pažitku. Varte do zmäknutia zemiakov, priebežne dolievajte zeleninový vývar.

Keď sú zemiaky úplne mäkké polievku rozmixujte za pomoci tyčového mixéra alebo v blendri. Dochuťte soľou, korením a pridajte šľahačkovú smotanu. Na záver polievku dochuťte aj trochu nastrúhaného muškátového orieška.

Polievku na tanieri dozdobte nasekanou pažitkou, kvetmi pažitky, 4 farebným korením a hoblinami parmezánu. Skvelé chutí aj za studena, [podobne ako Vichyssoise](#).