



Krémová zemiaková polievka

Budete potrebovať (4 porcie):

3 zemiaky
 1 väčšiu mrkvu
 1 zeler
 1 kvaku
 1 cibuľu
 strúčik cesnaku
 hrst' nasekanej bielej časti póru
 hrst' nasekanej zelenej časti póru
 250 ml 33% smotany
 pár smietok tymianu
 pár guľčiek nového korenia a bobkový list
 soľ, čerstvo mleté biele korenie
 maslo (olej)
 1 l zeleninového vývaru (nie je nutné)

A takto na to:

Na masle speňte cibuľu, prihod'te k nej aj nové korenie a bobkový list, tymian, bielu časť póru, strúčik cesnaku a pridajte k nej nakrájanú koreňovú zeleninu a zemiaky. Dobre zarestujte, osol'te a okoreňte. Podlejte asi litrom vody (prípadne zeleninového vývaru pre bohatšiu chuť) a varte do zmäknutia zeleniny.

Keď je zelenina mäkká polovicu z nej odoberte bokom. Zvyšok rozmixujte ponorným mixérom, pridajte smotanu (prípadne kokosové mlieko), finálne dochuťte a do takto rozmixovanej už hotovej polievky vráťte odloženú časť uvarenej zeleniny a malú chvíľku povarte.

Na tanieri dozdobte zelenou časťou póru. Pri zdobení povol'te uzdu fantázii. Skvele funguje slanina, pažitka, zelená cibuľka, rôzne klíčky a vňate. Je to len na vás.