

# Jarní polévka z medvědího česneku

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

1 a 1/2 l	domácí zeleninový vývar
4 ks	menší brambor
2 svazek	medvědí česnek
1 ks	cibule
3 lžíce	máslo
1 kelímek	smetana
	muškátový oříšek
	sůl
	pepř



## Postup přípravy

Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Na másle osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku a osmažíme jí dozlatova. Přidáme brambory a zalijeme domácím (může být i z kostky) zeleninovým vývarem. Přivedeme k varu. Až jsou brambory uvařené, přidáme nadrobno nakrájený a očištěný medvědí česnek. Stáhneme z plamene a důkladně vše rozmixujeme tyčovým mixérem. Přidáme smetanu a dochutíme solí pepřem a špetkou muškátového oříšku. Polévku ihned podáváme.