

# Křenová polévka

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 200 g      | čerstvý křen         |
| 3 ks       | brambor              |
| 200 g      | uzené maso           |
| 1 a 1/2 l  | voda                 |
| 60 g       | máslo                |
| 2 ks       | cibule               |
| 3 stroužek | česnek               |
| 200 ml     | smetana ke šlehání   |
|            | sůl                  |
|            | pepř mletý           |
| 4 ks       | natvrdo vařená vejce |



## Postup přípravy

Křen oloupeme a nastrouháme najemno. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Uzené maso rovněž nakrájíme na kostičky a dáme spolu s nastrouhaným křenem a nakrájenými brambory do vody. Přivedeme k varu a vaříme zhruba 25 minut. Mezitím si na pánvičce na másle osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli s česnekem (ten dáme až nakonec) a přidáme je také do polévky. Vše uvaříme doměkka. Poté polévku rozmixujeme tyčovým mixérem, přilijeme smetanu a ochutíme solí a mletým pepřem. Nalijeme na talíře a poklademe rozkrájenými uvařenými vejci. Podáváme s čerstvým pečivem.