

Křenová polévka

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

200 g	čerstvý křen
3 ks	brambory
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
100 g	nasucho opečená slanina (plátky)



Postup přípravy

Křen oloupeme a nastrouháme najemno. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé kostky. Nastrouhaný křen dáme spolu s 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 nasucho opečenými plátky slaniny a rozkrájenými uvařenými vejci. Podáváme s čerstvým pečivem.