

Řeřichová polévka

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
3 ks	brambory
3 hrst	řeřicha
1 ks	pórek
	máslo
1 kelímek	sladká smetana
	sůl
	pepř
	olivový olej



Postup přípravy

Na másle zpěníme cibulku a přidáme na kostičky nakrájené brambory a pokrájený pórek. Zprudka osmažíme a zalijeme zeleninovým bujónem. Až budou brambory uvařené, přidáme smetanu a vše rozmixujeme tyčovým mixérem. Přidáme nakrájenou řeřichu a ochutíme solí a pepřem. Ozdobíme trochou řeřichy a pokapeme olivovým olejem. Ihned podáváme.

Poznámka: Jaké prospěšné látky a vitamíny řeřicha obsahuje, to se můžete dočíst v našem článku [ZDE](#)