

# Šťovíková smetanová polévka

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

200 g	list čerstvého šťovíku
1 lžíce	máslo
1 l	hovězí vývar
	sůl
	pepř mletý
	strouhaný muškátový oříšek
250 ml	smetana (33%)
	zakysaná smetana na ozdobu
	lístky šťovíku na ozdobu



## Postup přípravy

Listy šťovíku omyjeme, osušíme utěrkou a nasekáme najemno. V hrnci si rozpustíme máslo a listy šťovíku na něm osmahneme. Poté zalijeme hovězím vývarem a za mírného varu necháme asi 10 minut povařit. Odstavíme z ohně, osolíme a ochutíme mletým pepřem a trochou strouhaného muškátového oříšku. Vmícháme žloutky a necháme je srazit. Přilijeme smetanu a krátce zahřejeme. Před podáváním ozdobíme lžící zakysané smetany a několika listy čerstvého šťovíku a servírujeme s čerstvým pečivem.