

Polévka z medvědího česneku

Pavλίna Klimasová

Ingredience: 4 - 6 porcí

- 500 g brambor, **varný typ B, C**; oloupat, nakrájet na větší kusy
- 1 větší pórek, nakrájet na větší kousky
- 2 velké hrsti medvědího česneku, propláchnout vodou v cedníku
- 6 lžic crème fraîche
- 1 lžička másla
- sůl a čerstvě mletý bílý pepř

Postup:

Brambory a pórek zalijte vodou, aby byly **zakryté**. Přidejte dalších 500 ml vody. Přidejte špetku soli. Přiveďte k varu a s **pootevřenou** poklicí velmi **mírně** vařte, až brambory a pórek změknou (cca 15 - 20 minut). **Zvyšte** plamen a vhodte do hrnce česnek. Přiveďte co **nejrychleji** zpět k varu a odstavte. Polévku propasírujte přes pasírku se sítím se středně velkými otvory anebo polévku rozmixujte. Přidejte crème fraîche, ochuťte solí a pepřem, přiveďte **znovu** k varu, ihned odstavte, zamíchejte do polévky máslo a podávejte se lžící crème fraîche.

