



Chřestová krémová polévka s Bacon chipsem

Ingredience:

0,5 kg zelený chřest
100 g máslo
2 ks šalotka
100 ml bílé víno
300 ml smetana 33%
250 g Slanina Schneider Selection
muškátový oříšek
sůl, pepř

Postup:

Chřest očistíme a odkrojíme hlavičky, které krátce cca 1 minutu povaříme ve vroucí vodě a následně zchladíme. Zbytek chřestu nakrájíme na menší kusy. Na másle orestujeme nakrájenou šalotku, podlijeme bílým vínem, které necháme vyredukovat. Přidáme chřest, orestujeme a zalijeme 1 litrem vody. Spolu vaříme cca 10 minut. Na závěr dobře rozmixujeme, přecedíme a na závěr zalijeme smetanou. Po krátkém povaření dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Slaninu Schneider Selection upečeme na 200 °C v troubě cca 10 min na křupavé chipsy. Upečenou Slaninou Schneider Selection a hlavičkami chřestu dekorujeme uvařenou polévku.

