

Avokádová polievka

Matúš Ludvik

Ingrediencie pre 4 porcie:

- Lyžicu masla
- Pór
- Chilli
- 2 stružky cesnaku
- Lyžičku rasce
- 2 zrelé avokáda
- 750 ml zeleninového vývaru
- 1 limetku
- 2 polievkové lyžice smotany na varenie
- Čierne korenie
- Čerstvý koriander alebo mäta

Postup:

Očistený pór nakrájajte na kolečka a opečte na masle do mäkka. Kto má rád pikantné pridá aj trošku chilli. Prisypte nasekaný cesnak a rascu. Avokádo ošúpte, nakrájajte na menšie kúsky a pridajte spolu s vývarom a trochou limetkovej šťavy (aby avokádo nezhnadlo) k póru. Povarte asi 5 minút, potom rozmixujte. Ochuťte ďalšou limetkovou šťavou, pridajte a zamiešajte smotanu a čerstvo pomleté čierne korenie a na tanieri posypte koriandrom alebo mäťou.

