

Krémová polievka z medvedieho cesnaku

- plátok masla
- 1 ks menšia cibuľa
- 5 ks zemiak strednej veľkosti
- 3 hrste medvedieho cesnaku
- 1 ks smotana na varenie

1. Medvedí cesnak si umyjeme, hrubšie stonky odrežeme, nakrájame. Zemiaky si ošúpeme, umyjeme. Cibuľku si nakrájame nadrobno.
2. Cibuľku si speníme na masle /masle/ pridáme pokrúpané zemiaky na kocky a nakrájaný medvedí cesnak, chvíľu opečieme, prilejeme vodu, aby zakryla zeleninu. Ochutíme soľou, mletým čiernym korením, kto má rád môže aj kurkumou. Pod pokrievkou dusíme cca 10 minút (do zmäknutia).
3. Polievku odstavíme a ponorným mixérom rozmixujeme. Prilejeme smotanu a prevaríme. Podľa potreby dochutíme, prípadne zriedime mliekom.
4. Podávame s opečeným chlebíkom . Dozdobíme nakrájaným medvedím cesnakom



a pažítkou.