Topinamburový krém

Kačí • Praha • 2025-03-08

Jednoznačně polévka z kategorie 30 pod 30. Topinambury neloupeme, stačí je očistit a nakrájet, šoupnout do hrnce a pak už se jen koukat jak se dusí. Do půl hodinky je hotovo a ještě máte v mezičase prostor věnovat se fajnovostem, co nasypete navrch. Sluší mu opečená kořenovka, pražené ořechy nebo můžete přidat houby. Tohohle fešáka ale určitě nepřeskočte a jestli jsem vás doteď nepřesvědčila, vygůglete si prospěšnost topinamburů.

- 3 lžíce rostlinného másla
- 2 lžíce oleje
- Lžíce čerstvého tymiánu bez stonku
- Rostlinná smetana
- 500g topinamburů
- Sůl, pepř
- Špetka muškátového oříšku

- 2 větší mrkve
- 2 petržele
- Čerstvá petrželová nať

- Případně opražené oříšky

- Topinambury očistíme, neloupeme, nakrájíme na kousky a dáme do hrnce s rozehřátým olejem. Přidáme lžíci másla, tymián, osolíme, opepříme a necháme asi 10 minut dusit.
- Zalijeme litrem zeleninového vývaru/ vody a vaříme 20-25 minut.
- Rozmixujeme dohladka, přidáme smetanu a promícháme.
- Krém dosolíme, dopepříme, případně dochutíme trochou octa.
- Navrch dozdobíme opečenou kořenovou zeleninou a čerstvou petrželí, nebo praženými oříšky.

Newer
Older

27 Mar 2025
Domácí zeleninový bujón

2025-02-16
Zelňačka