

Kopřivová polévka

Ingredience:

150 g listů z mladé kopřivy
1 litr zeleninového vývaru
1 cibule, 1 lžice olivového oleje
75 g Rama Creme Fine
1 žloutek, sůl
čerstvě umletý černý pepř
strouhaný muškátový oříšek
1 vejce vařené natvrdo

Popis postupu:

Mladé kopřivové listy omyjeme vlažnou vodou, necháme okapat, jemně nasekáme a dusíme asi 3 minuty ve 150 ml zeleninového vývaru. Šalotku nakrájíme a podusíme na olivovém oleji, přidáme ke kopřivám a celou směs přelijeme zbytkem vývaru. Vše krátce v hrnci povaříme. Kysanou rostlinnou smetanu ušleháme se žloutkem a vmícháme do odstavené polévky. Poté polévku opět zahřejeme, až se spojí se žloutkem a smetanou, osolíme, ochutíme pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem. Natvrdo uvařené vejce oloupeme, nakrájíme je nadrobno a ozdobíme jím naservírovanou kopřivovou polévku. Polévku lze také rozmixovat dojemna.