



Artyčoková polévka

Suroviny:

CIBULE	1	OLIVOVÝ OLEJ	15 g
OLOUPANÉ ARTYČOKY	400 g	SŮL, PEPŘ	
SVĚTLÝ VÝVAR	500 ml		
SMETANA	200 ml		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Artyčoky Olivový olej Cibule	400 g 15 g 1	Vložit do nádoby	120 °C	1000 ot/min.	4 min.	Otevřený	
2	Světlý vývar	500 ml	Nalít	100 °C	400 ot/min.	15 min.	Otevřený	
3	Smetana	200 ml	Přidat	–	3500 ot/min.			zastavit jakmile je krém jemný a hladký
4				–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Oloupané artyčoky ihned vložíme do citronové vody, aby nezoxidovaly.