



# Chřestové velouté

## Suroviny:

MÁSLO	40 G	OLOUPANÝ CHŘEST	400 G
SVĚTLÝ VÝVAR	800 ML	CIBULE	1
ŽLOUTKY	60 G	cca 100g	
TEKUTÁ SMETANA	100 ML		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
<b>1</b>	<b>Máslo</b>	40 g	Vložit do nádoby	120°C	200 ot/min.	2 min.	Otevřený	
<b>2</b>	<b>Chřest Cibule</b>	1400 g 1	Přidat do nádoby Vařit	120°C	Pulzní 2000 ot/min. 350 ot/min.	3 až 4 impulzy 6 min.	Otevřený	
<b>3</b>	<b>Světlý vývar</b>	800 ml	Nalít	100°C	400 ot/min.	10 min.	Otevřený	
<b>4</b>			Mixování	–	3500 ot/min.	2 min.	Zavřený	
<b>5</b>	<b>Žloutky Smetana</b>	60 g 100 ml	Smíchat žloutky se smetanou, přidat do směsi a zamixovat.	–	600 ot/min.	30 s	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



### TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Upřednostňujte zelený chřest, který je méně vláknitý a také jej není třeba příliš loupat.