

### Ingrediencie

900 ml kuracieho vývaru, 200 ml smotany na varenie, 1 lyžička citrónovej šťavy, soľ, mleté biele korenie, 1 strúčik cesnaku, 2 zrelé avokáda, 80 ml sherry

### Postup

Avokádo očistíme a pokrájame na kocky. Avokádo (kúsok si necháme na ozdobu) pridáme k vriacemu vývaru spolu s prelisovaným cesnakom, sherry a krátko povariť. Polievku rozmixujeme ponorným mixérom, pridáme smotanu, citrónovú šťavu a necháme prevrieť. Nakoniec polievku dochutíme korením a soľou. Na tanieri ozdobíme avokádom a môžeme pridať krutóny.

