

Fenyklová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Bulva fenyklu 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Zeleninový vývar 500 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji necháme zesklovatět nakrájenou cibulí. Přidáme na kousky pokrájené fenykly a stroužek česneku. Zalijeme zeleninovým vývarem, tak aby byla zelenina ponořená.

Vaříme, dokud fenykl nezměkne, pak polévku rozmixujeme tyčovým mixérem a osolíme