

Karotková polévka s pomerančem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- šalotka 1 ks
- olej 2 lžíce
- karotka 1 kg
- máslo 30 g
- pomeranč 1 ks
- smetana na vaření 250 ml
- sůl a pepř 1 ks
- bílý jogurt 4 lžíce
- máta na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

šalotku nakrájíme najemno a na rozpáleném oleji ji zesklivatíme. Karotku oloupeme, podélně rozpůlíme a rozložíme do pekáče. Přidáme máslo a pečeme na 200 doměčka.

Kůru z pomeranče okrájíme v tenkých proužcích. Pak vymačkáme šťávu a nalijeme ji do mixéru. Přidáme nakrájenou opečenou karotku, osmažnou šalotku, smetanu a 200ml studené vody. Vše rozmixujeme, osolíme a opeříme.

Pyré propasírujeme přes síto a necháme vychladit. Polévku dolníme jogurtem, mátou a kůrou.