

Celerová polévka se slaninou a tymiánem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžička
- Slanina, na kousky 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Tymián + na ozdobu 1 svazek
- Celer, oloupaný, na kostičky 1 ks
- Kuřecí vývar 850 ml
- Smetana 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci rozpalte olej, přidejte cibuli a česnek a opékejte asi 4 minuty za stálého míchání. Vsypťe kmín, chilli, sůl a pepř a 1 minutu opékejte. Poté přidejte kousky cukety a passatu a po dalších 3 minutách opékání rovněž fazole a rajčata. Přilijte 500 ml vody a přiveďte k varu. Snižte plamen a nechte probublávat asi 20 minut. Dochutěte solí a pepřem.