

Jemná zeleninová polévka II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar 8 dl
- Smetana 30% 1.5 dl
- Mražená brokolice 150 g
- Mražená kukuřice 120 g
- Mražený hrášek 120 g
- Kedlubna 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu rozehejte máslo, zasypte je moukou a osmahněte dozlatova. Jíšku zalijte studeným vývarem, rozšlehejte a za stálého míchání přiveďte k varu. Potom snižte teplotu a nechte zvolna provářet.

Cibuli nakrájejte najemno, kedlubnu s mrkví očistěte a nakrájejte na drobné kostičky. Zeleninu krátce orestujte na oleji a vmíchejte ji do polévky. Vařte zvolna 15 minut, přidejte mraženou zeleninu a nechte přejít znovu varem.

Nakonec přidejte smetanu a tavený sýr, podle chuti přisolte, rozdělte na talíře a doplňte pažitkou.