Celerová polévka se slaninou a tymiánem III.

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžička
- Slanina, na kousky 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Velká cibule, nasekaná 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Velký svazek tymiánu 1 svazek
- Celer, oloupaný na kostičky 1 ks
- Čerstvý kuřecí vývar 850 ml
- Smetana 100 ml

- Olivový olej 1 lžička
- Slanina, na kousky 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Velká cibule, nasekaná 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Velký svazek tymiánu 1 svazek
- Celer, oloupaný na kostičky 1 ks
- Čerstvý kuřecí vývar 850 ml
- Smetana 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém hrnci rozpalte olej, přidejte cibuli a česnek a opékejte asi 4 minuty za stálého míchání. Vsypte 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. Dochuťte solí a pepřem.