

Krémová celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- celer 1.4 ks
- cibule 2 ks
- rajče 3 ks
- brambory 4 ks
- máslo 125 g
- voda 2 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdříve si oloupeme všechnu zeleninu. Poté nakrájíme brambory na větší kostky, cibuli na kolečka, celer nastrouháme nahrubo a rajčata spaříme v horké vodě, oloupeme, vyndáme semínka a rozkrojíme napůl.

Na másle necháme zpěnit nakrájenou cibuli. Následně přidáme nastrouhaný celer a osmažíme do zlatova. Zeleninu zalijeme vodou, přidáme brambory, rajčata, sůl a pepř a necháme vařit přibližně 30 minut.

Bagetu nakrájíme na tenké plátky, vložíme na plech, potřeme olivovým olejem a lehce posolíme a pečeme v troubě do zlatova přibližně na 200°C.

Hotovou polévku necháme lehce vychladnout a následně jí rozmixujeme. Podáváme s krutónky.

TIP: Pokud chcete polévce přidat výraznější prvek, přidejte při vaření větvičku čerstvého rozmarýnu. Ta dodá polévce ten správný říz.