

Bílá jarní polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 70 g
- mrkev 60 g
- celer s natí 60 g
- mladá cibulka 60 g
- ptržel s natí 60 g
- masový vývar 1 l
- smetana 50 ml
- hladká mouka 2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z másla a hladké mouky umícháme světlou jíšku
2. Zeleninu pečlivě očistíme (nať si schováme na závěrečné ozdobení), nakrájíme na nudličky, zalijeme masovým vývarem a vaříme téměř doměkka
3. Pak zašleháme připravenou jíšku, dobře provaříme a nakonec zjemníme smetanou nebo mlékem, podle chuti osolíme a okořeníme
4. Před podáváním bohatě ozdobíme na drobno nakrájenými zelenými natěmi a pažitkou.