

Karotková polévka se zázvorem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Karotky, omyté 5 ks
- Jablko, omyté a oloupané 1 ks
- Cibule, oloupaná 1 ks
- Máslo 3 lžíce
- Bílé víno 120 ml
- Drůbeží vývar 1 l
- Bobkový list 1 ks
- Cukr - dle chuti 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 1 špetka
- Kousek čerstvého zázvoru k podávání 1 ks
- Smetana k podávání 6 lžíce
- Tymián k podávání 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechnu mrkev, cibuli a jablko nakrájejte na stejnoměrné kostičky a v kastrole nebo polévkovém hrnci je osmahněte na rozehřátém másle. Zaprašte trochou cukru, zasmahněte a zalijte vínem, promíchejte a dolijte vývarem. Uvedte do varu, zmírněte plamen a vložte bobkový list. Půl hodiny zlehka vařte. Vyjměte bobkový list a polévku rozmixujte, okořeňte a vmíchejte trošku jemně

nastrouhaného zázvoru. Podávejte zakápnuté smetanou, ozdobené několika lístky tymiánu.