

Krémová mrkvová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev, pokrájená 1.2 kg
- Brambory, oloupané a pokrájené 3 ks
- Smetana do kávy (12%) 250 ml
- Trocha kari koření 0.5 špetka
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a brambory povařte v osolené vodě doměkka, asi čtvrt hodiny. Kousek mrkve si nechte stranou na ozdobu a zbytek rozmixujte se smetanou na hrubší nebo jemnější krém. Prohřejte, okořeňte a rozpustte v něm kousek másla. Rozdělte do talířů a podávejte ozdobené plátky mrkve.