

Savojská zeleninová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Slanina nakrájená na kostičky 100 g
- oříšek másla 1 ks
- Cibule, nakrájené nadrobno 2 ks
- Menší pórký, nakrájené na kolečka 3 ks
- Stonek řapíkatého celeru, nasekaný 1 ks
- Mrkve, nakrájené nadrobno 4 ks
- Brambory, oloupané a nakrájené na kostičky 3 ks
- Horké mléko 50 ml
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Lístky šalvěje 5 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Krajíčky žitného chleba 8 ks
- Máslo 40 g
- Beaufortu, nastrohaný 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Slaninu vložte do hrnce a nechte ji asi pět minut škvařit. Pak k ní přidejte máslo a po jeho rozpuštění přisypte cibuli, pórek, celer a mrkev; chvíli poduste na mírném plameni. Vsypete brambory, zalijte asi litrem vody a horkým mlékem, okořeňte šalvějí, osolte a vařte asi půl hodiny.

Těsně před podáváním do polévky vmíchejte zakysanou smetanu.

2 Než se polévka uvaří, zlehka opečte krajíčky chleba. Potřete je máslem, posypte strouhaným sýrem a do každého talíře položte dva kousky. Chleba pak už jen zalijte horkou polévkou a ihned podávejte.