

Polévka mrkvičková

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev, pokrájená na kolečka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Středně silný, nakrájený pórek na kolečka 1 ks
- Čerstvě vylisovaná pomerančová šťáva 1.2 sklenice
- Drůbeží vývar 1 l
- Hustý bílý jogurt 1 kelímek
- Sušený tymián 1 lžička
- Opražená seminka 1 hrst
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na oleji poduste za občasného míchání pórek a mrkev. Bude to trvat asi 10 minut. Zelenina by měla jen lehce zezlátnout. Přilijte pomerančovou šťávu a vývar, přidejte půl lžičky tymiánu a mírně povařte asi 15 minut.