

Karotková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 lžíce
- Středně velká bílá cibule, pokrájená na tenké plátky 1 ks
- Česnek, nasekaný 2 stroužek
- Zázvor, oloupaný, pokrájený na tenká kolečka 1 ks
- Karotka, očištěná pokrájená na tenká kolečka 750 g
- Drůbeží vývar 1 l
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Chilli koření dle chuti 2 špetka
- Čerstvé lístky koriandru 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozehřejte v silnostěnném kastrolu, vsypte cibuli, česnek, zázvor a karotku. Za častého promíchávání asi čtyři minuty smažte. Zalijte většinou vývaru (když použijete zeleninový, získáte vegetariánskou verzi), přikryjte a na mírném plameni povařte asi 25 minut. Pak rozmixujte, případně propasírujte, aby byla polévka zcela hladká. Vešlehejte zbylý vývar, ochuťte a podávejte posypané koriandrem. V horku můžete polévku servírovat i vychlazenou.