

Hustá cizrno-bramborová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Biocibule 3 ks
- Biočesnek 3 stroužek
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Biobrambor, očištěné a nakrájené na měsíčky 500 g
- Sladká paprika 2 lžička
- Chilli 1.2 lžička
- Vařená biocizrna 500 g
- Listy mangoldu nahrubo pokrájené 2 hrst
- Zeleninový biobujon 2 kostka
- Kravská biosmetana 100 ml
- Mořská sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V pánvi na oleji poduste na mírném ohni cibulku a česnek. Až změknu, přidejte koření, osolte a společně chvíli opékejte. Zalijte litrem a půl horké vody, přidejte kostky bujonu, cizrnu a brambory. Vařte asi 15 minut, až brambory změknu.

Třetinu polévky odeberte a rozmixujte. Vraťte zpět – skvěle ji tím zahustíte. Přidejte nakrájený

mangold, nechte přejít varem a ihned vypněte. Dochutěte solí, pepřem, popřípadě troškou smetany.