

Mexická zeleninová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1.2 kg
- celer 1 ks
- cibule 1 ks
- tymián 2 lžička
- bazalka 1 lžička
- chilli 1.2 lžička
- bujón 1 kostka
- smetana 150 ml
- zeleninová směs 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Na troše oleje necháme zesklivatět najemno nakrájenou cibulku. Přidáme brambory, zeleninu, zalijeme vodou, přidáme tymián, bazalku, chilli a necháme cca 15 minut vařit. Poté zahustíme (hladká mouka a voda), ochutíme solí, vegetou a přidáme smetanu na zjemnění.

pozn. zeleninu lze použít i čerstvou a před zahuštěním můžete přidat malou konzervu sterilovaného hrášku a kukuřice