

Mrkvová polévka s krupicovými čtyřlístky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 500 ml
- máslo 50 g
- mouka hladká 5 lžíce
- mrkev 500 g
- krupice 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si z mléka, krupice a soli uvaříme hustou kaši, kterou nalijeme do máslem vymazané nižší formy. Po vychladnutí vykrojíme z kaše vykrajovátky na cukroví čtyřlístky a odložíme je opatrně stranou. Mrkev očistíme, omyjeme a nastrouháme. Z másla a mouky připravíme jíšku, mrkev na ní krátce podusíme, zalijeme vodou a povaříme asi 15 minut. Poté rozmixujeme. Do hotové polévky opatrně vkládáme krupicové čtyřlístky a těsně před podáváním dozdobíme dýňovými semínky.