

Krémová květáková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Mrkev středně velká 2 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- **Na dochucení:**
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Bílý jogurt 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle orestujeme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme nastrouhanou mrkev a omytý a na malé růžičky pokrájené růžičky. Zalijeme vodou, tak aby voda sahala nad zeleninu, dochutíme solí, majoránkou a kmínem. Vaříme doměkka. Poté odstavíme, rozmixujeme tyčovým mixérem. Poté

dochutíme dle chuti citronovou šťávou. Podáváme se lžící bílého jogurtu v každé porci.