

Polévka z pečené mrkve ochucená zázvorem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 500 g
- česnek 2 stroužek
- majonéza 3 lžíce
- cibule 1 ks
- Extra panenský olivový olej 1 lžíce
- nízkotučný jogurt 4 lžička
- čerstvě strouhaný zázvor 3 lžička
- hovězí vývar 600 ml

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a cibuli nakrájíme na kostky 2 x 2 cm. Česnek a zázvor na malé kostičky cca 2 x 2 mm. Vše vložíme do pekáče, smícháme s olejem a pečeme 30 min při 220 °C do zlatohnědé barvy. Do pekáče přilijeme horký vývar.

Polévku přelijeme do nádoby, přidáme majonézu, propasírujeme nebo rozmixujeme ponorným mixérem. Jemně dochutíme solí a pepřem, servírujeme a dekorujeme jogurtem.