Polévkový krém mrkev-pomeranč s malinami

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- mrkev 450 g
- cibule 1 ks
- kuřecí vývar 500 ml
- máslo 2 lžíce
- kari koření 1 lžička
- pomerančová šťáva 1 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- maliny 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou mrkev nakrájíme na opravdu tenké plátky a zprudka ji opečeme na másle, pak vložíme do hrnce
2. Na stejné pánvi orestujeme i nadrobno nakrájenou cibuli, opět ji dáme do hrnce k mrkvi a zeleninu přelijeme vývarem
3. Základ na polévku vaříme 10 minut
4. Pomocí ručního tyčového mixéru polévku rozmixujeme na hladký krém, postupně přidáme pomerančovou šťávu, mixujeme až docílíme patřičnou hustotu
5. Nakonec polévku dochutíme solí, pepřem a kari, podáváme ji teplou nebo i studenou, vychlazenou,

ozdobenou malinami.

Doporučení:
Jako vložku do polévky můžeme použít různé typy dopředu uvařených těstovin.