

Svěží karotková polévka s řapíkatým celerem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- karotka 120 g
- řapíkatý celer 10 g
- rostlinný tuk Flora Gold 15 g
- zeleninový vývar 0.3 l
- brambory 30 g
- sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Karotku nahrubo nastrouháme a v hrnci osmažíme na rozehřátém rostlinném tuku Flora Gold. Restujeme, dokud nepustí karotka barvu. Přidáme na kostky nakrájené brambory, nakrájený řapíkatý celer (lístky si ponecháme na ozdobení), zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a vaříme na mírném ohni asi 20 minut. Polévku pak rozmixujeme, ozdobíme celerovými lístky a podáváme.