

Mrkvová polévka se zázvorem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 kg
- Velká cibule 1 ks
- Kus zázvoru 1 ks
- Mletý koriandr 1 lžice
- Vývar z kostí 8 hrnek
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Olivový olej 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oškrábejte mrkev a zázvor, oloupejte cibuli. Zázvor s cibulí nasekejte v robotu nebo v ruce a orestujte na středním plameni doměkka. Nastrouhejte nebo nasekejte mrkev a přidejte ji do hrnce. Zalijte vývarem, přidejte koření a nechte vařit 30-40 minut. Rozmixujte dohladka. Ozdobit můžete pár kapkami oleje a koriandrovými lístky.