

Mrkvová polévka s kysanou smetanou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana zakysaná 200 ml
- máslo 2 lžíce
- mléko 1 l
- mouka hladká 1 lžíce
- mrkev 4 ks
- petrželka 1 ks
- celer 0.5 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu důkladně očistíme a omyjeme pod studenou vodou. Potom ji nadrobno nastrouháme. V hrnci roztopíme máslo, přisypeme nastrouhanou mrkev a celer a osmahneme. Přidáme hladkou mouku, zamícháme a zalijeme litrem studeného mléka. Osolíme, opepříme a za občasného míchání vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Na závěr přidáme 100 ml kysané smetany, polévku necháme přejít varem a můžeme podávat. Na talíři zdobíme čerstvou petrželovou natí a zbytkem smetany.