Polévka z pečené zeleniny

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 8

- Pepř, sůl 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Brambory 2 ks
- Žampiony 100 g
- Zakysená smetana 200 ml
- Mrkve 2 ks
- Cuketa 400 g
- Lilek 300 g
- Voda 1 l

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Lilek jsem si umyla a nakrájela na kolečka a pak na kostičky. Jako vždy i nyní jsem si je přeložila na savý papír a nasolila jsem je. Počkala jsem 20-30 min., Dokud se vypotili. Mezitím jsem si připravila ostatní zeleninu. Mladou cuketu, Neoloupané jsem ji, jsem si také nakrájela na kolečka a pak na kostičky, očištěnou mrkev na kolečka, brambory na kostičky a žampiony na čtvrtky. Zeleninu jsem přeložila do vojenské mísy a poprášila jsem je vegetou, pepřem a solí. V předehřáté troubě, na 175 ° C, jsem je upekla za 35-40 min.
Když byla zelenina hotová odebrala jsem 5 lžic zeleniny, ta poslouží jako vložka do polévky a zbytek jsem ponorným mixérem rozmixované. Přilila jsem asi 300 ml vody, aby se lépe mixovalo. Zeleninu jsem přeložila do hrnce, přidala jsem zakysanou smetanu, 1 litr vody a polévku jsem přivedla do varu. Ochutnala jsem ji, přidala jsem sůl a pepř a ještě 5 min. jsem povařila.