

Andulčina polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Mrkev 3 ks
- Hrášek 150 g
- Pórek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Muškátový oříšek 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Zeleninový bujón 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky, zalijeme vodou (cca 1,5 l), osolíme a společně s bujónem vaříme asi 10 minut. Mrkev a pórek nakrájíme na tenká kolečka. Na trošce oleje osmažíme pórek, přidáme mrkev a hrášek a chvíli smažíme společně. Z hrnce s uvařenými bramborami jich asi polovinu vybereme a přidáme na pánev k zelenině. Zamícháme a všechno dohromady opékáme 5-10 minut. Pak vmícháme lžičku kmínu, špetku pepře a přistrouhneme kousek muškátového oříšku. Brambory zbylé v hrnci ve vývaru rozmixujeme dohladka ponorným mixérem. Vsypeme osmaženou zeleninu a promícháme. Podle chuti dosolíme.