

Lehká polévka z řapíkatého celeru

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celer řapíkatý 200 g
- mrkev 2 ks
- cibule 1 ks
- cibulka jarní 3 ks
- brambory 2 ks
- máslo 2 lžíce
- bujón zeleninový 1 kostka
- jíška instantní 1 lžička
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechnu zeleninu důkladně opláchneme a očistíme. Cibuli a mrkev zbavíme slupek. Vše potom nakrájíme na stejně veliké dílky.

V hrnci na polévku rozpustíme máslo a zeleninu zlehka orestujeme. Hned jak začne vonět, zalijeme ji 1,5 l vody. Promícháme a vaříme tak dlouho, dokud zelenina nezměkne.

Do polévky přidáme kostku zeleninového vývaru a teplotu snížíme na polovinu. Polévku zahustíme jíškou a dochutíme dle vlastní potřeby pepřem a solí.

Pokračujeme ve varu ještě asi deset minut, aby se chuť jíšky vařením vytratila. Hotovou polévku podáváme s čerstvým pečivem nebo s opečenými toasty.

Poznámka:

Polévku můžeš zjemnit kouskem másla nebo lžící smetany. Když přidáš hrst čerstvých bylinek, bude ještě víc vonět.