

Mexická polévka se zázvorem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- koření grilovací 1 ks
- petrželka 1 ks
- mrkev 4 ks
- celer 0.5 ks
- smetana 1 ks
- vývar zeleninový 1 kostka
- kousek čerstvého zázvor 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a celer nastrouháme na jemném struhadle. Poté dáme vařit do osolené vody a přidáme kostku vývaru. Vaříme asi 10 minut, přidáme nastrouhaný kousek zázvoru. Jeho chuť je poměrně hodně výrazná, tedy přidáváme podle chuti. Přilijeme smetanu a přidáme mexické koření. Solí a pepřem dochutíme, hotovou a nalitou polévku posypeme sušenou nebo čerstvou petrželkou a podáváme. Přikusujeme opečenou bagetu nebo chleba.