Zeleninová polévka s polentovými krekry

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- **Zeleninový vývar**
- Menší brokolice 1 ks
- Řapíkatý celer 200 g
- Mrkev 200 g
- Petržel 200 g
- Cibule 1 ks
- Bobkové listy 4 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Čerstvě mletý barevný pepř dle potřeby 1 ks
- **Zelenina do polévky**
- Řapíkatý celer 150 g
- Zelené fazole 100 g
- Mrkev 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Růžičky brokolice 100 g
- **Polentové krekry**
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Instatntí polenta 100 g
- Parmazán 80 g
- Lístky šalvěje 1 hrst
- Máslo 30 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici dobře očistíme a oddělíme růžičky od košťálu. Ten pak rozkrájíme na menší kousky. Řapíkatý celer očistíme a nakrájíme na kousky. Mrkev s petrželí oloupeme a nakrájíme na kolečka. Cibuli oloupeme a překrojíme.

Do hrnce nalijeme dostatečné množství vody. Přidáme zeleninu, bobkové listy, osolíme a opepříme. Hrnec přiklopíme pokličkou a vaříme alespoň 60 minut. Hotový vývar přecedíme přes sítko do čistého hrnce.

Zeleninu do polévky očistíme a překrájíme na menší kousky. Vložíme je do vývaru v hrnci a přivedeme k varu. Společně vaříme, dokud zelenina nezměkne.

Do menšího hrnce nalijeme 500 ml vody. Osolíme a přivedeme k varu. Vsypeme polentu a za stálého míchání vaříme 3 minuty. Parmazán nastrouháme a vmícháme lístky šalvěje k polentě.

Uvařenou polentu rozetřeme na pečící papír tak, aby vznikl obdelníkový plát silný asi 5mm. Po vychladnutí polentu rozkrájíme na menší obdelníčky. Opečeme je na másle z obou stran dozlatova. Hotovou polévku podáváme s polentovými krekry.