

Vynikající mrkvová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- smetana 1 kelímek
- světlá jíška 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- mrkev 4 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- brambory 4 ks
- horká voda 1 l
- zeleninový bujon 1 kostka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si větší hrnec a rozejdeme v něm máslo. Poté přidáme nastrouhané větší mrkve a chvíli restujeme. Asi tak 10 minut na mírném ohni.

Pak mrkev zalijeme horkou vodou, přidáme zeleninový bujon, na kostky nakrájené brambory a přikryjeme pokličkou. Mrkvovou polévku vaříme přibližně 20 minut, dokud nejsou brambory měkké. Po změknutí brambor polévku osolíme, trochu opepříme a vlijeme smetanu z kelímku. Zamícháme, maličko povaříme a zahustíme jíškou. Mrkvovou polévku mírně povaříme a poté ihned podáváme.

Na talíři posypeme mrkvovou polévku čerstvou nakrájenou petrželkou na ozdobu.