

Zeleninová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- celer 0.5 ks
- mrkev 2 ks
- petržel 1 ks
- květák 0.5 ks
- voda 1 l
- sůl 1 lžička
- jíška 1 ks
- hovězí vývar 2 l
- mléko 1.5 dl
- hrášek 2 lžíce
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na kousky, květák očistíme a rozdělíme na růžičky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme a vaříme do měkka. Připravíme jíšku z másla, zalejem vlažným hovězím vývarem, přivedem do varu a ke konci varu přidáme mléko, krátce povaříme a přecedíme. Nakonec přidáme hrášek, uvařenou zeleninu, dochutíme, necháme vychladnout a polévku jemníme žloutkem rozkvedlaným v mléce.