

Veganská koprovka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Dýně hokaido 1 ks
- Brambory 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Kopr 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Dýni očistíme od jader, ale neloupeme, jen nakrájíme na větší kousky. V osolené vodě s kořením do měkka uvaříme. Vyndáme koření a rozmixujeme do hladka s olejem. Dolijeme zbytkem horké vody na požadovanou konzistenci a uvedeme k varu. Poté vmícháme nakrájený kopr a odstavíme. Doplníme nakrájeným bramborem, uvařeným zvlášť, nejlépe v kmínové vodě. Pokud máme dýně málo, nadstavíme polévku hladkou moukou rozkvedlanou ve vodě. Musíme ji pak dobře povařit. Laktovegetariáni určitě neodolají pokušení nadstavovat mlékem nebo smetanou.