Zeleninová s rajčaty

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 1 ks
- Brambory 3 ks
- Rajčata 4 ks
- Olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Sušená bazalka 1 ks
- Slepičí bujón 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev a petržel nahrubo nastrouháme, cibuli posekáme. V hrnci zahřejeme olej s máslem a zeleninu za stálého míchání chvilku posmažíme. Pak přisypeme mouku a usmažíme zeleninovou jíšku. Zalijeme studenou vodou, osolíme, opepříme, přidáme na kostičky pokrájené brambory, oloupaná na kousky pokrájená rajčata, nové koření a bujón. Vaříme do změknutí brambor. Před koncem vaření dochutíme špetkou bazalky, případně solí a pepřem. Na talíři sypeme zelenou petrželkou.