

# Zeleninový vývar

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Mrkev 2 ks
- Petržel 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Celerová nať 1 snítka
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Voda 2 l
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Čerstvá petrželová nať 1 snítka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

## Postup:

Cibuli a česnek oloupeme, kořenovou zeleninu očistíme a omytou celerovou nať svážeme nití do kytičky. Pak vložíme do studené vody a zvolna asi 30-45 minut vaříme. Čas varu je dán velikostí použité zeleniny. Vývar scedíme, dochutíme pepřem a případně dosolíme. Přidáme drobně nasekanou petrželku a můžeme do něj vrátit trochu kořenové zeleniny, pokrájené na kostičky. V hotové polévce uvaříme zvolenou vložku a podáváme.