Zeleninová polévka s fetou

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Česnek 4 stroužek
- Cibule 1 ks
- Řapíkatý celer 4 ks
- Rajče 2 ks
- Brambory 3 ks
- Mrkev 2 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Rajčatové pyré 300 ml
- Voda 700 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Mladá cuketa 0.5 ks
- Feta k podávání 60 g
- Nasekaná zelená petrželka k podávání 4 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zeleninu omyjeme, očistíme, nakrájíme a vložíme do polévkového hrnce. Česnek a cibuli nakrájíme

najemno. Řapíky celeru oloupeme nožem nebo škrabkou jemně po povrchu, odstraníme tak tuhá vlákna, podélně rozkrojíme a nakrájíme na kostičky.

2. Brambory, mrkev a rajčata nakrájíme také na kostičky. Zeleninu v hrnci zalijeme olivovým olejem, vodou a rajčatovým pyré, osolíme, opepříme a uvedeme do varu. Vaříme přibližně půl hodiny, dokud zelenina a brambory nejsou měkké.

3. Cuketu nakrájíme nebo nastrouháme podélně i se slupkou na tenké plátky a přidáme do polévky ke konci varu. Necháme přejít varem a polévku podáváme posypanou kousky fety a petrželovou natí.