

Pastináková polévka s kari

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Zeleninový vývar 1.5 l
- Smetana na vaření 200 ml
- Pepř 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Kari 1 lžička
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pastinák 500 g
- Brambory 1 ks
- Zelené bylinky 2 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Pastinák a bramboru oškrábeme, opláchneme a nakrájíme na kostičky. Vložíme je do hrnce, zalijeme vodou, přidáme kostky zeleninového vývaru a dáme vařit asi na 20 minut.

Krok 2: Na másle zesklivatíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme kari koření, krátce osmahneme a přesypeme do polévky.

Krok 3: Ochutíme solí a pepřem, přilijeme smetanu, rozmixujeme a necháme přejít varem. Ozdobíme

bylinkami.