Zeleninový krém s kořením karí

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Zmrazená zeleninová směs 0.5 balíček
- Máslo 40 g
- Hladká mouka 60 g
- Mléko 250 ml
- Vývar z kostí nebo vody s kouskem masoxu 1 l
- Petrželka 1 hrst
- Koření karí 0.5 lžička
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Jemně nakrájenou čerstvou nebo zmrazenou zeleninu vložíme do části vařícího vývaru a vaříme doměkka. Část zeleniny prolisujeme nebo umixujeme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zaprášíme ji kořením karí, zředíme postupně vlažným vývarem (vodou s masoxem) a dobře povaříme. Přidáme prolisovanou zeleninu, mléko, sůl, krátce povaříme a při podávání zdobíme uvařenou zeleninou a jemně rozsekanou petrželkou.