

Dětská polévka se zvířátky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- máslo 1 lžice
- mrkev 6 ks
- smetana 12% 300 ml
- krajíce chléb bílý toastový 4 ks
- dle potřeby pažitka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli pokrájíme a mírně osmahneme na másle, aby změkla. Přidáme pokrájenou mrkev a zlehka ji osmažíme, aby pustila aroma. Pak přilijeme 300 ml vody a vaříme asi 20 minut, až mrkev úplně změkne. Polévku necháme chvíli zchladnout, osolíme ji podle chuti a vše rozmixujeme dohladka. Pak polévku nalijeme zpět do hrnce, vmícháme do ní většinu smetany, nakonec ji ještě ohřejeme, ale nevaříme.

Na talířích polévku dozdobíme zvířátky vykrájenými z opečeného chleba, pažitkou a zbylou smetanou.