

Mrkvová polievka

Potrebuje

- - 6 ks mrkvy
- - 1 ks pomaranč
- - troška strúhaného zázvoru
- - 1,5l vody
- - 2 PL masla
- - malé črievko Karička
- - soľ

Postup

Mrkvu si najprv očistíme a nakrájame na menšie kúsky. Do hrnca dáme rozpustiť maslo a mrkvu na ňom podusíme asi 2 minútky. Pridáme trocha čerstvého nastrúhaného zázvoru, ešte minútku spolu podusíme a zalejeme vodou. Pridáme trocha soli a necháme variť do mäkka.

Potom polievku do hladka rozmixujeme, pridáme šťavu z pomaranča a Karičku na zahustenie. Poriadne premiešame, kým sa syr nerozpustí.

Necháme chvíľočku povariť a polievka je hotová.

Tento recept nám posielal: Katarína z Prešova

náročnosť: nízka

čas: 45

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno