

Mrkvová polievka

Potrebuje

- - 10 ks stredné veľké mrkvy
- - 1 bujón
- - voda
- - 1 šľahačková smotana
- - mlieko
- - pomazánkové maslo na dekoráciu
- - bylinky na dekoráciu
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Mrkvu si očistíme, pokrájame na kolieska. Na oleji si mrkvu opražíme pridáme bujón, soľ a čierne korenie a podlejeme vodou. Približne po 30 minútach (keď je mrkva skoro mäkká) si ju rozmixujeme na hustú kašu a pridáme 1 šľahačkovú smotanu, pokiaľ je polievka hustá pridáme trochu mlieka. Naberieme na tanier a na ozdobu použijeme trošku pomazánkového masla s bylinkami. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Jana

náročnosť:

čas: 60min

porcie: 6