

# Mrkvová polievka

## Potrebuješme

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

## Postup

Mrkvu si očistíme, pokrájame na kolieska. Na oleji si mrkvu oprázíme pridáme bujón, soľ a čierne korenie a podlejeme vodou. Približne po 30 minútach (ked' 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 posiela: Jana  
náročnosť:

čas: 60min  
porcie: 6