Cibulová krémová polévka s mrkví

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 40min , Porce: **6**

175 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: https://srecepty.cz/cibulova-kremova-polevka-s-mrkvi

Příprava

Z mouky uděláme jíšku, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Cibuli a karotku očistíme. Nakrájíme na kolečka. Vložíme do do hrnce, dochutíme sušenou zeleninou, solí a pepřem. Vaříme do měkka cca 12-15 minut. Necháme zchladnout. Rozmixujeme ponorným mixérem do hladkého krému.

Ingredience

- 3 cibule
- 2 mrkve
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1,1 l vody
- 1 lžička soli
- špetka pepře
- 1 lžíce sušené zeleniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Rodina, Polévka