

Krémová polévka se zeleninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

867 kalorií , 0 g cukrů , 83 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremova-polevka-se-zeleninou>

Příprava

Zeleninu si očistíme a nastroháme nahrubo na hrubém struhadle. Vložíme do vody a dáme vařit, abychom měli zeleninu měkkou. Rozpustíme máslo, vmícháme moukou a uděláme jíšku, kterou následně necháme vychladnout. Vývar uvedeme do varu, přimícháme jíšku, přidáme měkkou zeleninu a provaříme cca 10 minut, poté přidáme smetanu, dochutíme muškátovým oříškem, osolíme a před podáváním posypeme pažitkou a natí z petržele a celeru.

Ingredience

- ✓ 3 ks mrkve
- ✓ 1 ks celeru i s natí
- ✓ 1 ks petržele i s natí
- ✓ 6 ks mladých cibulek
- ✓ 50 g kapustiček
- ✓ 100 g másla
- ✓ 50 ml sladké smetany
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 l vývaru z kostí
- ✓ špetka nastrohaného muškátového oříšku
- ✓ 1 lžíce nasekané pažitky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka