

Letní bazalková polévka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

716 kalorií , 8 g cukrů , 41 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/letni-bazalkova-polevka>

Příprava

Na másle orestujeme nakrájený pór a celer, přikryjeme a dusíme 5-10 minut. Přilijeme vývar, přidáme kůru a šťávu z citrónu, přivedeme k varu a 15 minut necháme vřít. Odstavíme, přidáme bazalku a rozmixujeme. Přimícháme šlehačku a dochutíme pepřem a solí. Podáváme vychlazené s trochou šlehačky, posypané bazalkou.

Ingredience

- ✓ 50 g másla
- ✓ 400 g póru
- ✓ 2 stonky řapíkatého celeru
- ✓ 1,2 l zeleninového vývaru
- ✓ 1 svazek bazalky
- ✓ 1/2 citrónu /šťáva i kůra/
- ✓ 6 lžic smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Léto, Zelenina, Rodina, Polévka