

# Mrkvová krémová polévka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**480** kalorií , **15 g** cukrů , **30 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:** tikivikiniki

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mrkvova-kremova-polevka>

## Příprava

Na rozpáleném oleji orestujeme pokrájenou cibuli, přidáme mrkev a brambory nakrájené na kousky a všechno zalijeme vodou. Přidáme bujón, osolíme a uvaříme doměkka. Rozmixujeme, dochuťíme solí a pepřem. Na talíři ozdobíme smetanou a petrželkou.

## Ingredience

- 500 g mrkve
- 2 brambory
- 1 cibule
- 1 kostka drůbežího bujónu
- špetka soli
- troška pepře
- pár lžiček zakysané smetany
- pár lžic rostlinného oleje
- 2-3 listy petržele

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Polévka

