

Ředkvičková polévka s celerem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

199 kalorií , 0 g cukrů , 15 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/redkvickova-polevka-s-celerem>

Příprava

Z ředkviček odstraníme zvadlé listy a ostatní dobře omyjeme. Asi tři ředkvičky si odložíme stranou na ozdobu a zbytek rozkrájíme na kousky. Ředkvičkové listy dáme do cedníku a spaříme vařící vodou. Ihned ochladíme studenou vodou, přebytečnou tekutinu trochu vymačkáme a lístky posekáme na menší kousky. Oloupaný celer také pokrájíme na malé kostičky. V hrnci rozehejeme lžící másla a vhodíme na něj rozkrájené ředkvičky a celer. Chvilí restujeme, potom zasypeme lžící mouky, osmahneme a zalijeme vodou.

Přidáme nasekané spařené lístky, bujón, osolíme, opepříme a necháme asi 15 minut vařit doměkka. Pak polévku rozmixujeme ponorným mixérem a můžeme vypnout. Do každé porce v talíři přidáme lžící zakysané smetany. Odložené ředkvičky nakrájíme na tenké nudličky a polévku s nimi dozdobíme.

Ingredience

- ✓ 2 svazky ředkviček i s lístky
- ✓ 1/4 celeru
- ✓ lžice másla
- ✓ lžice polohrubé mouky
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ kostka zeleninového bujónu
- ✓ zakysaná smetana

Kategorie

Česká, Jaro, Zelenina, Rychlovka, Polévka



Tip k receptu

Polévka má sice neobvyklou zelenou barvu díky ředkvičkovým lístkům, ale je opravdu dobrá :o)

