

## Mrkvová polévka se zázvorem

---

asi 500 g mrkve  
1 střední cibule  
2 polévkové lžíce oleje  
kousek čerstvého zázvoru (asi 20 g)  
1 litr vývaru  
1/4 lžičky mletého sušeného koriandru  
1/2 lžičky mletého sušeného zázvoru  
sůl, pepř  
šťáva z půlky limetky

Zeleninu očistíme a oloupeme. Cibulku a zázvor nakrájíme na malé kostičky, mrkev na asi 1 cm silná kolečka. Na oleji orestujeme mrkev s cibulkou asi 5 minut, přidáme zázvor, koriandr, zalijeme horkým vývarem a necháme vařit do změknutí mrkve asi 15 minut. Rozmixujeme ponorným mixérem do hrubosti podle vlastního vkusu, dochutíme pepřem, solí a limetkovou šťávou. Nakonec můžeme dozdobit každou porci lžící kysané smetany a zelenou natí.

Tip: Polévka je výborná na zahřátí, proti rýmičce nebo jako vyprošťovací :-) Pro malé strávničky uvaříme raději s menším množstvím koření, aby nebyla polévka tak ostrá.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---