

Krémová zeleninová

1 cibule

1 malá bulva celeru nebo polovina větší

3 mrkve

3 brambory

2 stroužky česneku

olej

asi 1 litr vody s bujonem nebo zeleninového vývaru

pepř

sůl

(chilli)

zelená nať, slunečnicová nebo dýňová semínka na ozdobu

Očištěnou a na kostičky nakrájenou cibuli zesklivatíme na oleji. Přidáme očištěnou a na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, lehce osolíme, opepříme a restujeme do mírného zezlátnutí okrajů. Zalijeme vodou nebo vývarem, přidáme oloupané a na kousky nakrájené brambory. Česnek oloupeme, pokrájíme na kousky nebo prolisujeme a přidáme do polévky. Vše vaříme mírným probubláváním půl hodinky. Poté rozmixujeme ponorným mixérem, ochutnáme a dochutíme. Pokud by byla polévka hustá, zředíme ji vroucí vodou nebo dalším vývarem. Podáváme dozdobené zelenou natí, semínky, oblíbeným olejem či krutonky.

Tip: Mrkev s celerem můžeme nahradit i jinou zeleninou nebo použít vhodnou mraženou směs.