



Batátová polévka

Ingredience

batáta (=sladká brambora) {1}
cibule {1/2}
máslo {20} g
voda {500} ml
smetana ke šlehání {100} ml
zeleninový bujón
sůl a pepř
čerstvý koriandr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

V pánvi rozpálíme máslo a cibuli nakrájenou na kostky opečeme dozlatova. Batát oloupeme, nakrájíme na menší kostky a vložíme do hrnce. Přilijeme vodu...

Batátová polévka - recept

V pánvi rozpálíme máslo a cibuli nakrájenou na kostky opečeme dozlatova. Batát oloupeme, nakrájíme na menší kostky a vložíme do hrnce. Přilijeme vodu, přidáme bujón a vaříme, dokud batát nezměkne. Poté osolíme a opepříme. Nyní je nutné polévku rozmixovat tyčovým mixérem, aby byla batátová polévka hladká.

Na závěr přidáme smetanu ke šlehání a minutu povaříme. Ozdobíme trochou smetany a čerstvým koriandrem. **Bátátová polévka chutná skvěle s opečenými krutony.**

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí