



Pastináková polévka

Ingredience

pastinák: **250 g**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
řapíkatý celer: **1 ks**
olej: **2 PL**
smetana: **50 ml**
zeleninový vývar: **600 ml**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Očistíme také cibuli, celer a pastinák, vše nakrájíme na libovolné kousky. V hrnci rozežřejeme olej, na něm opečeme česnek, cibuli a řapíkatý celer. Přidáme pastinák, krátce orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Pastináková polévka se pak vaří asi 15 minut....

Pastináková polévka - recept

Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Očistíme také cibuli, celer a pastinák, vše nakrájíme

na libovolné kousky. V hrnci rozežřejeme olej, na něm opečeme česnek, cibuli a řapíkatý celer. Přidáme pastinák, krátce orestujeme a zalijeme horkým vývarem. Pastináková polévka se pak vaří asi 15 minut.

Uvařenou polévku rozmixujeme dohladka, dochutíme solí a pepřem, přidáme smetanu na zjemnění a krátce prohřejeme. Pastináková polévka se podává s krutony z pečiva a ozdobená nasekanou pažitkou nebo petrželkou, kolečka pastináků můžeme také opražit na pánvi a posypat jimi polévku.

Tip: **Pastináková polévka** se může okořenit také koriandrem nebo mletým chilli.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí