



Polévka z pečené mrkve

Ingredience

hovězí vývar: **500 ml**
velké mrkve: **3 ks**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
zakysaná smetana
cukr
pepř
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Mrkve dobře očistíme a rozpůlíme, cibuli nakrájíme na kolečka a s nakrájeným česnekem vyskládáme na plech s pečícím papírem. Vyskládanou zeleninu posypeme cukrem a dáme do předehřáté trouby na 20 minut péct při 200 °C. Do vývaru vložíme zapečenou zeleninu a 5 minut povaříme. Po uvaření polévku...

Polévka z pečené mrkve - recept

Mrkve dobře očistíme a rozpůlíme, cibuli nakrájíme na kolečka a s nakrájeným česnekem

vyskládáme na plech s pečícím papírem. Vyskládanou zeleninu posypeme cukrem a dáme do předehřáté trouby na 20 minut péct při 200 °C. Do vývaru vložíme zapečenou zeleninu a 5 minut povaříme. Po uvaření polévku rozmixujeme, osolíme, opepříme, případně přidáme zakysanou smetanu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí