



Polévka z řapíkatého celeru

Ingredience

řapíkatý celer: **250 g**
mrkev: **150 g**
zeleninový vývar: **700 g**
máslo: **30 g**
cibule: **1 ks**
zázvor: **1 cm**
smetana: **100 ml**
muškátový oříšek
bylinky na ozdobu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na másle orestujeme nakrájenou cibulku. Řapíkatý celer a mrkev nakrájíme na kousky, nejdříve na máslo vhodíme celer, po dvou minutách i mrkev a...

Polévka z řapíkatého celeru - recept

Na másle orestujeme nakrájenou cibulku. Řapíkatý celer a mrkev nakrájíme na kousky, nejdříve na máslo vhodíme celer, po dvou minutách i mrkev a chvíli restujeme.

Zalijeme zeleninovým vývarem a přidáme na tenké plátky nakrájený zázvor. Polévku osolíme a vaříme do změknutí. Polévku rozmixujeme tyčovým mixérem a dochutíme muškátovým oříškem, solí, pepřem, oblíbenými bylinkami, zalijeme smetanou a provaříme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí