



Rukolová polévka

Ingredience

rukola - hrst: **3** ks
smetana ke šlehání: **150** ml
zeleninový vývar: **500** ml
cibule: **1** ks
máslo
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci rozežřejeme máslo a opečeme nakrájenou cibuli. Přidáme rukolu, zalijeme vývarem a krátce povaříme. Rozmixujeme tyčovým mixérem, osolíme, opeříme a vmícháme smetanu. Rukolová polévka je výborná s opečenými krutony nebo zakysanou smetanou.

Rukolová polévka - recept

V hrnci rozežřejeme máslo a opečeme nakrájenou cibuli. Přidáme rukolu, zalijeme vývarem a krátce povaříme. Rozmixujeme tyčovým mixérem, osolíme, opeříme a vmícháme smetanu. **Rukolová polévka** je výborná s opečenými krutony nebo zakysanou smetanou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí