

Letní polévka okurková

Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 malé mrkve
0,25 celeru
1 petržel
1 malá cibule
500 ml slepičího bujonu z kostky
4 kuličky černého pepře
3 kuličky nového koření
1 bobkový list
20 g želatiny
sůl
1 lžice citrónové šťávy
750 g salátových okurek
1 cibule
2 lžice citrónové šťávy
1 snítka máty
sůl
mletý bílý pepř

Postup

Zeleninu očistíme, nakrájíme na kostičky, vložíme do hrnce, zalijeme vývarem, okořeníme a vaříme doměkka. Mezitím želatinu rozmícháme ve dvou lžicích vody a necháme nabobtnat asi 5-10 minut. Potom ji přilijeme do horkého vývaru, rozšleháme, osolíme a ochutíme 1 lžicí šťávy (Nevaříme!).

Okurky oloupeme, nastrouháme a ve velké míse z varného skla je smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí, citrónovou šťávou a jemně posekanou mátou. Podle chuti osolíme, opepříme a vmícháme vlažný aspik. Polévku dobře vychladíme a před podáváním ozdobíme snítkou máty.