0246 - Mrkvová polévka se zázvorem



Kategorie: Zeleninové polévky

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

2 polévkové lžíce másla nebo umělého tuku
4 plátky oloupaného čerstvého zázvoru nadrobno nakrájeného
4 středně velké mrkve nakrájené na plátky (asi 375 g)
dvě konzervy kuřecího vývaru (po 375 g) nebo stejné množství vývaru z kostky
1 šálek mléka

Postup

V rendlíku rozpusťte máslo a zpěňte na něm zázvor. Přidejte mrkev a za stálého míchání restujte asi 3 minuty. Přilijte vývar a mírným varem vařte nepřikryté asi 10 až 15 minut – až je mrkev měkká.V robotu nebo mixéru polévku rozmixujte ve dvou nebo více dávkách (horké pokrmy se při šlehání roztahují). Polévku můžete připravit předem až do tohoto bodu a dát ji do lednice pro pozdější použití.Vešlehejte mléko a polévku ohřejte, ale už nevařte!