

Zelerová polievka



Čas prípravy: 30 minút

Druh jedla: Polievky

Zelerová polievka je jedna z našich najobľúbenejších. Je jemná, voňavá a skutočne chutná.

Suroviny:

250 g zeleru
60 g cibule
50 g masla
20 g hladkej múky
6 dcl vývaru
mleté čierne korenie,
soľ alebo vegeta,
maggi
4 dcl mlieka
2 vajcia uvarené
natvrdo
petržlenová vňať

Postup práce:

Očistený zeler postrúhame na väčšom strúhadle a udusíme s pokrájanou cibulkou na masle. Potom ho zaprášime múkou, zalejeme vývarom, osolíme a okoreníme. Varíme do zmäknutia. Nakoniec polievku zjemníme prevareným mliekom. Podávame s posekaným vajcom a petržlenovou vňaťou.