

## Karfiolová polievka



**Čas prípravy:** 25 minút

**Druh jedla:** Polievky

*Krémová karfiolová polievka, ktorá výborne chutí a skutočne zasýti.*

### Suroviny:

1 menší karfiol  
1-2 ks mrkva  
150 ml šľahačkovej smotany  
100 ml mlieka  
2-3 zemiaky  
menšia cibuľa  
drobná polievková cestovina alebo staré pečivo  
vegeta, mletá rasca,  
čierne korenie, maggi  
trocha oleja alebo maslo

### Postup práce:

Cibuľu pokrájame nadrobno, karfiol očistíme a rozoberieme na ružičky. Zemiaky a mrkvu ošúpeme a nakrájame na kocky. Cibuľu osmažíme na troche masla alebo oleja, pridáme karfiol a mrkvu, osmažíme, okoreníme vegetou a pridáme zemiaky. Podlejem vodou a varíme domäkka. Po zmäknutí odoberieme trochu horúcej polievky do misky a zamiešame tam smotanu a mlieko. Vlejeme späť do hrnca a polievku rozmixujeme. Môžeme odložiť zopár kúskov zeleniny bokom a potom vrátiť naspäť do rozmixovaného krému. Podľa potreby môžeme rozriediť mliekom. Prevaríme. Okoreníme rascou. Môžeme použiť korenie, maggi, prípadne aj strúčik rozpučeného cesnaku. Polievku podávame s opraženým chlebom, alebo do nej môžeme pred koncom zavariť drobnú cestovinu, napr. písmenká.