

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. Podlejeme 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.