

Kalerábová polievka



Čas prípravy: 40 minút

Druh jedla: Polievky

Túto kalerábovú polievku pokojne môžeme nazvať aj "čo záhradka v lete dala". Spájajú sa v nej všetky suroviny, ktoré nám v letnom období dokáže poskytnúť dobrá úroda. Pre tých, ktorí záhradku nemajú, je tu vždy možnosť zadovážiť suroviny v supermakete alebo na trhu.

Suroviny:

100g kalerábu
50g mrkvy
1 cibuľa
20g masla
masť alebo olej
50g zeleného hrášku
soľ, korenie, mletá
rasca, maggi
30g hladkej múky

Postup práce:

Očistený kaleráb a mrkvu pokrájame na tenšie malé rezance alebo nahrubo postrúhame. Nadrobno posekanú cibuľu speníme na masle alebo na oleji, pridáme pripravenú zeleninu a vylúpaný zelený hrášok, podlejeme vodou alebo vývarom a dusíme takmer do mäčka. Potom osolíme, okoreníme podľa chuti a zaprášime hladkou múkou. Dovaríme. Hladkú múku možno vynechať a namiesto toho časť polievky odobrať, zmixovať ponorným mixérom a vrátiť späť. Ak máte radi hustejšiu konzistenciu, môžete pred koncom varenia pridať drobnú cestovinu, napríklad písmenká alebo mušličky.