Krémová polévka se zeleninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

867 kalorií , **0 g** cukrů , **83 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/kremova-polevka-se-zeleninou

Příprava

Zeleninu si očistíme a nastrouháme nahrubo na hrubém struhadle. Vložíme do vody a dáme vařit, abychom měli zeleninu měkkou. Rozpustíme máslo, vmícháme moukou a uděláme jíšku, kterou následně necháme vychladnout. Vývar uvedeme do varu, přimícháme jíšku, přidáme měkkou zeleninu a provaříme cca 10 minut, poté přidáme smetanu, dochutíme muškátovým oříškem, osolíme a před podáváním posypeme pažitkou a natí z petržele a celeru.

Ingredience

- 3 ks mrkve
- 1 ks celeru i s natí
- 1 ks petržele i s natí
- 6 ks mladých cibulek
- 50 g kapustiček
- 100 g másla
- 50 ml sladké smetany
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 l vývaru z kostí
- špetka nastrouhaného muškátového oříšku
- 1 lžíce nasekané pažitky
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Polévka