

Krémová fenyklová polévka

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	bulva fenyklu
2 ks	větší brambory
3 lžíce	máslo
1 ks	cibule
4 stroužky	česnek
1 litr	zeleninový vývar
200 g	smetana 12%
	sůl
	mletý pepř



Postup přípravy

Fenykl očistíme a nakrájíme na kousky. Brambory oloupeme a také pokrájíme. Na másle si zpěníme nasekanou cibuli a jemně ji opečeme. Přihodíme nasekaný česnek a fenykl s bramborem. Ještě chvíli za stálého míchání opékáme a poté zalijeme vývarem. Vaříme 15 až 20 minut doměkka. Na závěr polévku rozmixujeme, přilijeme smetanu, přihřejeme a dochutíme solí a mletým pepřem. Ihned podáváme.