

Mrkvová polévka s fenyklem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 ks	větší mrkev (asi 1/2 kg)
2 bulva	fenykl
2 ks	cibule
4 lžíce	olivový olej
1 l	zeleninový bujon
1/2 ks	šťáva z citronu
	sůl
	pepř mletý
1/2 lžička	římský kmín
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Mrkev oloupeme a fenyklové bulvy omyjeme a očistíme. Mrkev i fenykl nakrájíme na kostičky. (Několik tenkých plátků mrkve a fenyklu můžeme nechat na ozdobu.) Cibuli také oloupeme a pokrájíme. Ve větším hrnci rozpálíme olivový olej a nejprve na něm osmahneme pokrájenou cibuli. Asi po 3 minutách přidáme kostičky fenyklu a mrkve a za stálého míchání opékáme dalších zhruba 5 minut. Poté přilijeme horký zeleninový vývar a necháme pod pokličkou přibližně 15 minut vařit. Nyní vše rozmixujeme ručním tyčovým mixerm. Na závěr již jen ochutíme citronovou šťávou, osolíme, opepříme a přidáme roztlučený římský kmín. Ozdobíme schovanými tenkými plátky mrkve a fenyklu s čerstvou zelenou petrželkou. Podáváme s pečivem.