

Patizonová polévka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 ks	patizon (žlutý nebo bílý)
trochu	olivový olej
6 stroužků	česnek
2 lžíce	přepuštěné máslo
1 ks	cibule
1 ks	mrkev
1 ks	brambor
1 litr	zeleninový vývar
	sůl, mletý pepř a kari koření



Postup přípravy

Patizony omyjeme (nemusíme loupat) a nakrájíme na plátky, které dáme na plech vyložený pečicím papírem. Pokapeme olivovým olejem a posypeme na plátky nakrájenými stroužky česneku. Vložíme do trouby přehřáté na 160 stupňů Celsia a pečeme zhruba 1 hodinu. Poté si v hrnci na přepuštěném másle osmažeme pokrájenou cibulku a přidáme k ní na kostičky nakrájenou mrkev a brambor. Mícháme a smažíme asi 8 minut. Přidáme opečený patizon s česnekem a zalijeme vývarem. Vaříme zhruba 10 minut (aby mrkev s bramborem změkly). Na závěr vše rozmixujeme tyčovým mixérem a dochutíme solí, pepřem a kari kořením. Můžeme podávat se zakysanou smetanou.