

Polévka z jarní cibulky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

| | |
|---------------|---------------------|
| 2 svazky | jarní cibulka |
| 2 ks | brambor |
| 1 ks | větší mrkev |
| 3 lžíce | máslo |
| 2 stroužky | česnek |
| 1 a 1/2 litru | zeleninový vývar |
| | sůl |
| | pepř |
| | citron na dochucení |



Postup přípravy

Naťové (jarní) cibulky si nakrájíme na kolečka. Brambory a mrkev očistíme a nakrájíme na menší kousky. Cibulku, brambory i mrkev vhodíme na rozpálené máslo a za stálého míchání osmahneme. Poté přidáme prolisovaný česnek, zalijeme vývarem a necháme vařit. Až je zelenina měkká, rozmixujeme ji tyčovým mixérem dohladka. Hotovou polévku dochutíme solí, pepřem a citronem dle chuti. Podáváme s toustovým chlebem opečeným na másle.