

Zeleninová polévka

2,5 l hrnec, 8 porcí

Připravte si:

2 mrkve, 2 petržele, 1/4 celeru, 1 větší cibuli, 2 stonky řapíkatého celeru, 2 plátky čerstvého zázvoru, 2 stroužky čínského česneku (českého stačí jeden), lžičku oleje, 1/5 Hery nebo másla, lžíci hladké mouky, půlku citrónu, sůl, pepř, kmín, 4 listy čestvé bazalky nebo sušenou, případně chilli. Do kastrólu dáme lžičku oleje. Po zahřátí přidáme drobně nakrájenou cibuli, mícháme a necháme zesklovatět. Přidáme HERU a poté na kostky nakrájenou mrkev, petržel a celer. Stonky řapíkatého celeru podélně rozkrojíme a nakrájíme na tenké plátky a přidáme. Nezapomeneme promíchat. Přidáme lžičku soli. Chvilí podusíme a pak přidáme na jemno nakrájený zázvor a česnek. Přihodíme mletý kmín a pepř dle chuti. Promícháme a zasypeme lžící hladké mouky. Jakmile se mouka rozmíchá se zeleninou, zalijeme litrem studené vody. Můžeme také přidat 1 kostku zeleninového bujónu. Potom opatrně se solí. Polévku za stálého míchání uvedeme do mírného varu. Kdo má rád trochu ostřejší chuť, přidá na špičku nože mleté chilli. Dolejeme vařící vodou asi 2,5 cm pod okraj hrnce a vaříme, až bude zelenina dostatečně měkká. Přidáme na drobno nakrájenou bazalku. Opatrně dosolíme a okyselíme citrónem. Ještě 5 min. necháme na mírném varu (Pozor, ráda utíká). Jestliže vaše snaha dopadla tak, jak je vidět na obrázku, pak můžete konzumovat.

ngg_shortcode_0_placeholder

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA