

## Krémová mrkvová polévka

### Ingredience:

- Mrkev 4ks (320g)
- Brambory 2ks (160g)
- Cibule 1ks (106g)
- Zeleninový bujón 1ks
- Bobkový list
- Sůl
- Pepř
- Kari
- Chilli
- Smetana na vaření 12% 100ml
- Voda 750ml
- Rostlinný olej cca 2 a půl lžice (30ml)



Počet porcí: 4

Energetická hodnota – 2800 kJ, 1 porce – 700 kJ

### Postup:

Mrkev, brambory a cibuli očistíme a nakrájíme. V tlakovém hrnci orestujeme cibuli na rostlinném oleji dozlatova a přidáme nakrájenou mrkev a brambory. Chvilí vše restujeme a zalijeme vodou. Přidáme 1 kostku zeleninového bujónu, bobkový list, osolíme a po rozpuštění kostky vaříme v tlakovém hrnci cca 5min. Tlakový hrnec necháme zchladnout, vytáhneme bobkový list, přidáme smetanu na vaření, polévku rozmixujeme a ochutíme pepřem, kari a chilli podle chuti.



