Jarní zeleninová polévka

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 ks	brambor
2 ks	mrkev
1 ks	petržel
1 ks	malá kedlubna
1 hrst	zelený hrášek
1 ks	menší pórek
	řapíkatý celer (i s natí)
4 lžíce	máslo
3 ks	stroužek česneku
1 a 1/2 l	drůbeží vývar
	sůl
	mletý pepř
	zelená petrželka



Postup přípravy

Veškerou zeleninu omyjeme, je-li potřeba oloupeme (brambory, mrkev, petržel a kedlubnu). V případě mraženého hrášku ho necháme povolit. Vše (včetně pórku a řapíkatého celeru) nakrájíme na malé kousky, nudličky nebo drobné špalíčky. Ve větším hrnci si rozpustíme máslo a pokrájenou zeleninu na něm za stálého míchání smažíme asi 8 minut. Ke konci smažení přidáme i nasekaný česnek a necháme ho “rozvonět”. Osmaženou zeleninu s česnekem zalijeme drůbežím vývarem a přivedeme k varu. Vaříme zhruba 15 minut. Poté polévku dochutíme solí, mletým pepřem a nasekanou zelenou petrželkou. Ihned podáváme.