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.