Rukolová polévka s mozzarellou

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

3 ks	jarní cibulka
1 lžíce	máslo
1 litr	zeleninový vývar
100 g	rukola
1 hrst	čerstvá petrželka nebo bazalka
	sůl a pepř
1/2 ks	šťáva z citronu
1 kelímek	zakysaná smetana
	mozzarella (nejlépe v mini kuličkách - třeba COOP Premium)



Postup přípravy

Jarní cibulku osmahneme na másle a zalijeme vývarem. Povaříme cca 5 minut. Přihodíme rukolu s petrželkou (nebo bazalkou) a rozmixujeme ponorným mixérem. Ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou, vmícháme zakysanou smetanu. Podáváme s kuličkami mozzarelly.