Smetanová mrkvová polévka

Časová náročnost: 35 minut

Seznam přísad

500 g	mrkev
2 ks	brambor
3 stroužky	česnek
	olivový olej
1 litr	zeleninový vývar
1 kelímek	sladká smetana
2 lžíce	citronová šťáva
	sůl
	pepř mletý
kousek	máslo
	čerstvé zelené bylinky nebo klíčky



Postup přípravy

Mrkev a brambory očistíme a pokrájíme na kostičky. Cibuli a česnek oloupeme a také pokrájíme. Na olivový olej dáme nejprve smažit cibuli, po chvilce přidáme mrkev a brambory. Necháme asi 5 minut smažit (mícháme), na závěr přihodíme nasekaný česnek a pak zalijeme vývarem. Vše vaříme dalších 15 minut. Zeleninu rozmixujeme dohladka, přidáme smetanu a ochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Mrkvovou polévku nalijeme na talíře, zjemníme kouskem másla a ihned podáváme. Podle možností ozdobíme čerstvými bylinkami či klíčky.