

Mrkvový krém s limetkovou šťavou

Potrebuje

- - 500 g mrkvy
- - 1 balenie Karička
črievko 100 g
- - 1 limetku
- - 50 ml olivového oleja
- - 100 ml smotany
- - 1,5 l zeleninového
vývaru
- - čerstvý zázvor
- - soľ

Postup

Nakrájanú cibuľku orestujeme na olivovom oleji, pridáme nastrúhanú mrkvu a o chvíľu zalejeme vývarom.

Očistený a nastrúhaný zázvor pridáme do orestovanej zmesi, potom dusíme na miernom ohni 20 minút.

Následne do zmesi pridáme Karičku a najemno ju rozmixujeme.

Polievku ochutíme šťavou z limetky a soľou, pridáme smotanu pre zjemnenie, prípadne môžeme zahustiť múkou, alebo rozriediť vodou. Polievku prevaríme a servírujeme s krajcom chleba.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielal: Karička

náročnosť: nízka

čas: 35 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno