

Syovo-zeleninková polievka s kurkumou a citrónovou kôrou

Potrebuje

- - jednu veľkú mrkvu
- - jedno črievko syra Karička
- - celú mladú cuketku
- - jeden veľký batát
- - pór
- - kôru a šťavu z citróna
- - kurkumu
- - soľ
- - kto chce korenie a olivový olej

Postup

Zeleninku, ktorú musíme si očistiť a nakrájame na menšie kusy, okrem cuketky, kde necháme aj šupku. Na olej si dáme nakrájaný pór a všetku zeleninu, osolíme, pridáme lyžičku a pol kurkumy, umyjeme si citrón a pridáme z jeho polovice nastrúhanú kôru a opekáme na ohni, kým nám zeleninka nepustí svoju šťavičku, ku koncu pridáme syr karicka a zalejeme vodou. Necháme povariť, kým nie je zelenina hotová, následne mixneme ponorným mixérom a ku koncu pokvapkáme citrónovou šťavou podľa chuti.

Tento recept nám posielala: Milena

náročnosť:

čas: 30 minút

porcie: