

# Zelerovo karfiolovo krémová polievka

## Potrebuje

- - 1 celý zeler
- - menšia hlávka karfiolu
- - Karička tavený syr
- - maslo
- - mlieko podľa potreby
- - hladká múka

## Postup

Robievam ju pre dcérku, je výborná. Očistím si zeler, karfiol rozdelím na ružičky. Do hrnca dám kúsok masla, pridám nakrajaný alebo nastrúhaný zeler, chvíľu orestujem a zalejem vodou. Keď je zeler mäkký, pridám karfiol a varím ešte 10-15 minút. Medzitým si v druhom hrnci dám zovrieť mlieko zmiešané s múkou a pridám tavený syr. Túto zmes vylejem do hrnca so zeleninou, miešam a podľa potreby rozriedim mliekom alebo zahustím múkou, nakoniec všetko zmixujem a podľa chuti osolím.

Dobrá chuť.

TIP: Môžeme ju robiť aj so strúhanou mrkvou a nechať si pár ružičiek karfiolu na ozdobu.

---

Tento recept nám posielala: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: Nízka

čas: 30 minút

porcie: 4