

# Zeleninová polévka

4-6 porcí

## SUROVINY:

- 100 g oloupané mrkve
- 100 g oloupané petržele
- 80 g másla
- ½ kávové lžičky kmínu
- 120 g hladké mouky
- 2 vejce
- 1,2l vody
- sůl
- pepř
- 2 lžíce nakrájených lístků plocholisté petržele

## POSTUP:

Mrkev a petržel nakrájíme na drobné kostičky.

V kastrolu na středním ohni rozežřejeme máslo, přidáme kmín a promícháme. Přidáme mouku a za stálého míchání restujeme 2 minuty. Do vzniklé jíšky rozklepneme vejce, zamícháme a přilijeme vodu.

Přidáme nakrájenou zeleninu a přivedeme k varu. Stáhneme oheň a pomalu vaříme 20 minut. Polévku dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Před podáváním přidáme nakrájenou petržel.

Do polévky můžete zavařit i drobení nebo nudle.



Prostě vás naučíme vařit...

[www.prakul.cz](http://www.prakul.cz)