

Recepty



Fenyklová polévka

Ingredience

čerstvý fenykl: **2 ks**

šalotka: **2 ks**

brambory: **1 ks**

anglická slanina - plátky: **4 ks**

smetana ke šlehání: **80 ml**

zeleninový vývar: **600 ml**

olej

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Z fenyklu odstraníme zelené stonky a překrájíme ho na menší kousky. Na troše oleje necháme nakrájenou anglickou slaninu pustit trochu tuku, přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, fenykl a orestujeme. Zalijeme horkým vývarem, přidáme na kostičky nakrájené brambory, osolíme, opeříme a vaříme 25 - 30...

Fenyklová polévka - recept

Z fenyklu odstraníme zelené stonky a překrájíme ho na menší kousky. Na troše oleje necháme

nakrájenou anglickou slaninu pustit trochu tuku, přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, fenykl a orestujeme. Zalijeme horkým vývarem, přidáme na kostičky nakrájené brambory, osolíme, opepříme a vaříme **25 - 30 minut doměkka**. Polévku rozmixujeme, přilijeme smetanu a krátce prohřejeme.

Fenyklová polévka se může podávat s chlebovými krutony, bylinkami nebo nastrohaným sýrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí